

MASIA

Can Tomàs

## MENÚ DE VERANO

### APERITIVOS

Nuestras chips. La Gilda 1,75€ un.

Croqueta de pato confitado con manzana y foie 2.50€ un.

Patatas bravas 2.50€

### PRIMERS

Carpaccio de remolacha con mascarpone, rucula, avellanas y vinagreta de soja.

Ensalada de contrastes con frutos secos, tomate cherry, queso manchego, picatostes , bacon, fresas y salsa de yogurt.

Vichissouse suave de puerros con sardina ahumada, uva y caviar de mujol.

Lasaña de verduras y setas con salsa aurora.

Buñuelos de calamar con allioli de azafrán.

Ensaladilla rusa con huevo y atún.

Espárragos a la brasa con romesco.

Burrata de búfala con tomate semi seco y rúcula. +3.50€

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de menta. +5.50€

Tartar de atún con guacamole. +5.85€

Matrimonio de pan con tomate de jamón ibérico y anchoas. +7.50€

### SEGUNDOS

Fajitas de pollo braseado con pimiento y queso emmental al teriyaki.

Costillas de cerdo duroc a la brasa con parmentier y salsa barbacoa al sri- racha.

Tataki de salmón al "Beurre Blanc" sobre espinacas baby salteadas.

Albondigas crujientes de cordero con salsa de curry y yuca frita.

Cazuelita de callos del abuelo Miquel.

Butifarra a la brasa.

Lubina a la brasa. +3.00€

Lagarto ibérico de bellota a la brasa. +3.00€

Meloso de ternera estofado con trompetas. +4,50€

Lomo de bacalao gratinado a la muselina de pera. +6.50€

Entrecot de ternera *premium* madurada. +8.50€

Arroz caldoso de bogabante. +13.50€/mínim 2px.

*Chuletón* de vaca vieja de 1Kg. +13,50€/pax. Mínimo 2px.

### LES POSTRES

Yogur natural, Pastel de chocolate de la yaya, Helados variados, Fondue de fruta con chocolate, Miel con requesón, Tiramisú. +3.00€. Cheesecake. +3.00€.

Profiteroles con chocolate caliente.+3.00€ Crema Catalana. +2.00€

Incluye pan, 1 bebida i postre o café

**18,90€** IVA incluido +10% cargo terraza