

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€

PRIMEROS

Salmorejo cordobés con picadillo de huevo y verduritas.

Carpaccio de melón cantaloupe con virutas de jamón serrano.

Judías del *ganxet* con calamarcitos y butifarra negra.

Espinacas a la crema de parmesano con pollo y emmental gratinado.

Buñuelos de calamar con allioli de azafrán.

Ensaladilla rusa con huevo y atún.

Espárragos a la brasa con romesco.

Burrata de búfala con tomate semiseco 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

Gnocchis con morcilla esparracada, queso roquefort, pera caramelizada y nueces

Sepia a la plancha con ajo y perejil sobre patatas panadera.

Muslo de pollo braseado al periperi con padrón y asadas.

Secreto de cerdo duroc al romero, a la brasa con patatas fritas.

Cazuelita de callos del abuelo Miquel – *Finalista Campeonato Nacional de 2024*

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.

LOS 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