

MASIA

Can Tomàs

MENÚ D'ESTIU

APERITIUS

Les nostres xip

Croqueta d'ànec amb ceba i foie 2.50€ un. La Gilda 1,75€ un.

Patates braves 2.50€

PRIMERS

Salmorejo cordobès amb *picadillo* d'ou i verduretes.

Carpaccio de meló cantaloupe amb encenalls de pernil serrà.

Mongetes del ganxet amb calamarcets i botifarra negra.

Espinacs a la crema de parmesà amb pollastre i emmental gratinat.

Amanida russa amb ou i tonyina.

Bunyols de calamar amb allioli de safrà.

Espàrrecs verds a la brasa amb romesco.

Burrata de búfala amb tomàquet semisec i ruca. +3.50€

Calamarcets a l'andalusa amb maionesa de menta. +5.50€

Tàrtar de tonyina amb guacamole. +5.85€

Matrimoni de pa amb tomàquet de pernil ibèric i anxoves. +7.50€

SEGONS

Gnocchis amb botifarró esparracat, formatge roquefort, pera caramel·litzada i nous.

Sípia a la planxa amb all i julivert sobre patates panadera.

Cuixa de pollastre brassejat al Peri-Peri amb padró i rostides.

Secret de porc duroc al romaní, a la brasa amb patates fregides.

Cassoleta de callos de l'avi Miquel - *Finalista Campionat Nacional*

Botifarra a la brasa amb fregides.

Llobarro a la brasa. +3.00€

Lagarto ibèric de gla a la brasa. +3.00€

Melós de vedella estofat amb trompetes. +4,50€

Llom de bacallà gratinat a la mussolina de pera. +6.50€

Entrecot de vedella *prèmium* madurada. +8.50€

Arròs caldós de llamàntol. +13.50€/Minin 2px.

Xuletó de vaca vella d' 1Kg. +13,50€/pax. Mínim 2px.

LES POSTRES

logurt natural, Pastís de xocolata de la iaia, Gelats variats, Mel i mató, Fondue de fruita amb xocolata calenta, Tiramisu. +3.00€. Cheesecake. +3.00€.

Profiterols amb xocolata calenta.+3.00€. Crema Catalana.+2.00€

Inclou pa, beguda i postres o cafè

18,90€ IVA INCLÒS +10%TERRASSA