

MASIA

Can Tomàs

MENÚ DE TARDOR

APERITIUS

Croquetó d'ànec amb ceba i foie 2.50€ un.

La gilda 1,75€ un.

Patates braves 2.50€

PRIMER

Escudella barrejada

Llenties estofades amb calamarcets i botifarra negra

Carbassa saltada amb pernil, curri i panses

Amanida Cèsar amb pollastre, bacó i parmesà

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€

Llauna de Rovellons botó amb all i julivert. +9.75€

SEGONS

Gnocchis amb ragú de vedella i ceps

Galta de porc a la brasa amb fregides

Seitons arrebossats, farcits de piquillo i manxec

Picantó a la diabla amb parmentier de boniato

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

Botifarra a la brasa

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* madurat. +8.50€

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

Xuletó de vaca vella d' 1Kg. +14,50€/pax. Mínim 2px.

LES POSTRES

Pastís de xocolata de l'àvia. Iogurt natural. Mel i mató. Gelats variats. Fondue de fruita amb xocolata calenta. Tiramisú fet a casa +3.00€.

El nostre cheesecake +3.00€. Profiterols de nada amb xocolata calenta +3.00€.

Crema catalana +2.00€.

Inclou pa, beguda i postres o cafè

18,90€ IVA INCLÒS +10%TERRASSA