

MASIA

Can Tomàs

## MENÚ D'HIVERN

### APERITIUS

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

La gilda 1.75€ un.

Patates braves 2.50€

### PRIMER

Crema de calçots amb romesco.

Remenat d'ous amb gambetes i alls tendres.

Empedrat de cigrons amb bacallà, tonyina i verduretes.

Espaguetis a la carbonara de sobrassada i mel.

Amanida russa amb ou i tonyina.

Bunyols de calamar amb allioli de safrà.

Espàrrecs verds i carxofes a la brasa amb romesco.

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

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

Tàrtar de tonyina amb guacamole. +6.00€

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

### SEGONS

Civet de senglar estofat amb bolets.

Orada amb salsa de mango i piquillos.

*Tagliatta* de vedella al café de Paris.

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri.

Pollastre al curry amb verdures i arròs basmati.

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

Llobarro a la brasa a la donostiarra. +3.50€

*Lagarto* ibèric de gla a la brasa. +3.50€

Melós de vedella estofat amb trompetes. +5.00€

Llom de bacallà gratinat a la mussolina de pera. +6.75€

Entrecot de vedella *prèmium* madurat. +8.75€

Arròs caldós de llamàntol. +13.75€/Minim 2px.

*Xuletó* de vaca vella d' 1Kg. +14.75€/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

**19,90€** IVA INCLÒS +10% a terrassa