

MASIA

Can Toniàs

MENÚ DE INVIERNO

APERITIVOS

La Gilda +1.75€ un.

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

Patatas bravas +2.50€

PRIMEROS

Calçots confitados con Romesco, avellanas y allioli.

Carpaccio de portobellos con piñones y Grana Padano trufado.

Noodles de arroz con maionesa de kimchi y tartar de atún rojo.

Buñuelos de queso de cabra con confitura de piquillos y virutas de jamón.

Ensaladilla rusa con huevo y atún.

Espárragos y alcachofas 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

Palpis de cordero a la brasa con patatas asadas y pimientos de Padrón.

Bikini de pollo a la brasa con queso Gouda, mostaza a la antigua y mantequilla ahumada.

Salmón con verduras salteadas y salsa ponzu.

Porchetta confitada a baja temperatura al teriyaki sobre patata panadera

Entraña de ternera a la brasa con chimichurri.

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

Lubina a la brasa con salsa donostiarra. +3.50€

Lagarto ibérico de bellota a la brasa. +3.50€

Meloso de ternera estofado con trompetas. +5.00€

Lomo de bacalao gratinado a la muselina de pera. +6.75€

Entrecot de ternera premium madurado. +8.75€

Arroz caldoso de bogavante. +13.75€/mínimo 2px.

Chuletón de vaca vieja de 1Kg. +14.75€/pax. mínimo 2px.

LOS POSTRES

Yogur natural. Pastel de chocolate de la yaya. Helados variados. Fondue de fruta con chocolate. Miel con requesón. Tiramisú casero +3.00€. Nuestro Cheesecake +3.00€. Profiteroles de nata con chocolate caliente +3.00€.

Crema catalana + 2.00€.

Incluye pan, 1 bebida i postre o café

19,90€ IVA INCLUIDO +10% TERRAZA