

MASIA

Can Tomàs

## 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

Crema de calçots con romesco.

Revuelto de huevos con gambitas y ajos tiernos.

*Empedrat* de garbanzos con bacalao, atún y verduritas.

Espaguetis a la carbonara de sobrasada y miel.

Buñuelos de calamar con allioli de azafrán.

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

*Civet* de jabalí estofado con setas.

Dorada con salsa de mango y piquillos.

*Tagliatta* de ternera al café de París.

Entraña de ternera a la brasa con chimichurri.

Pollo al curry con verduras y arroz basmati.

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% cargo terraza