La nostra cuina, la nostra essència

Hi ha sabors que ens fan sentir com a casa i aromes que ens retornen als àpats en família. La nostra cuina neix d'aquests records, del producte proper i del que la nostra terra ens ofereix en cada temporada.

A la nostra taula hi ha pa artesà, receptes familiars i una manera de cuinar amb què continuem gaudint cada dia. El carbó és el nostre gran company. A l'escalfor de les seves brases preparem la majoria dels nostres plats, realçant el sabor del producte i deixant aquell aroma que tant ens agrada.

Gaudeix-ne tant com nosaltres gaudim cuinant per a tu.
Bon profit!

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, comunica-ho al nostre equip abans de demanar.

Per obrir boca

Pernil ibèric de gla

120 g · 28,50 €

Aroma intens i textura delicada. Per assaborir a poc a poc.

Croquetes artesanes del xef

3,85 € / unitat · Tria varietat i quantitat

Cruixents per fora, cremoses per dins. Tria les teves preferides:
Carn rostida
Gamba vermella de la llotja de Palamós
Formatges catalans
Ceps amb tòfona

Bunyol de bacallà

3,60 € / unitat

Crosta daurada i interior tendre, elaborat amb bacallà procedent d'Euskadi.

Provolone amb sobrassada

13,45 €

Formatge fos al forn amb sobrassada.

Petxines variades amb un toc ibèric

6 unitats · 19,30 €

Delicats i sucosos bocins de mar amb un saborós toc ibèric.

Tellerines al vi blanc

16,50 €

Tellerines de mar de la llotja de Palamós, amb vi blanc, all i julivert. Una salsa per sucar-hi pa.

Del nostre hort

Amanida de l'horta amb formatge 100 % de cabra de la Cerdanya i pernil ibèric

14,50 €

La frescor de l'horta, formatge cremós de la Cerdanya elaborat amb llet 100 % de cabra i encenalls de pernil ibèric.

Tomàquet rosa de Barbastre amb ventresca de tonyina i olives Kalamata

17,50 €

Tomàquet rosa de Barbastre, carnós i sucós, amb ventresca de tonyina i olives Kalamata DOP (Denominació d'Origen Protegida), amanides.

Timbal de dos tomàquets amb burrata

16,00 €

Tomàquet fresc i tomàquet sec amb burrata de cor suau. Frescor i intensitat a cada mos.

Gírgoles de proximitat fumades al carbó

15,30 €

Carnoses, amb l'aroma del nostre forn de carbó i una picada d'all i julivert.

Escalivada al carbó

12,80 €

Pebrot vermell, albergínia i ceba, tendres i sucosos al carbó.

El gust de la tradició

Trinxat de la Cerdanya, amb el caràcter de La Masia

18,90 €

El trinxat, a la nostra manera. Patata, col i cansalada sobre una demiglace d'all negre, coronades amb un rovell d'ou de gallines felices de Can Carbonell, a Llívia, cuinat a baixa temperatura i flamejat. Hi afegim daus de torrezno cruixent per acabar.

Cargols de La Masia

22,80 €

La recepta de la iaia, en salsa amb ibèric i un lleuger toc picant. Et recomanem acompanyar-los amb el nostre pa artesà.

Canelons de la iaia amb beixamel trufada

16,20 €

Els canelons de rostit de tota la vida de la iaia, sota un mantell de beixamel trufada i gratinats fins a quedar daurats.

Escudella de La Masia

14,60 €

Brou tradicional de carns i verdures, cuinat lentament i servit amb pasta. Una recepta de família.

Espatlla de xai confitada amb farigola

26,50 €

Desossada i melosa, sobre una cremosa parmentier de patata i banyada amb una saborosa demiglace.

El gust de la tradició

Cua de bou estofada de La Masia

26,20 €

Un dels nostres plats estrella. Carn tendra i melosa que es desprèn de l'os, envoltada d'una salsa saborosa que convida a sucar-hi pa. El plaer d'un bon estofat dels de sempre.

Pa casolà de massa mare al forn de pedra

5,00 €

Ingredients totalment naturals, crosta cruixent i molla tendra.

Principals · Carns al carbó

Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

Vaca Bruna de la Cerdanya certificada i madurada 30 dies. Marcada al carbó i acabada al teu gust a la pedra calenta, amb patates rústiques amb pell i pebrots de Padrón.

Xai de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

Daurat a la brasa, amb patates rústiques amb pell i pebrots de Padrón.

Secret ibèric al carbó

22,50 €

Sucós i marcat al carbó, amb patates rústiques amb pell.

Principals · Carns al carbó

Filet del carbó a la pedra

28,35 €

Filet de vedella certificat de la Cerdanya. Marcat al carbó i acabat al teu gust a la pedra calenta, amb patates rústiques amb pell i pebrots de Padrón.

Mitjana de la Cerdanya madurada 30 dies

1 kg · 73,80 €

Mitjana de vedella certificada de la Cerdanya, madurada 30 dies. Marcada al carbó i acabada al teu gust a la pedra calenta, amb patates rústiques amb pell i pebrots de Padrón.

Magret d'ànec amb puré de poma

24,22 €

Magret de sabor intens amb suau puré de poma. Equilibri entre dolç i salat.

Botifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

Daurada a la brasa, amb patata al caliu i allioli de la casa.

Peus de porc al carbó

19,80 €

Cuinats lentament i acabats al carbó. Textura melosa.

Principals · Peixos

Llom de bacallà d'Euskadi gratinat amb allioli

26,35 €

Sucoses làmines de bacallà sobre patates a la fornera, cobertes d'allioli gratinat.

Rèmol salvatge al carbó amb herbes provençals

29,50 €

Delicat i sucós, al forn de carbó amb herbes provençals que realcen el sabor de mar.

Truita de riu salmonada al forn de carbó

22,80 €

Al forn de carbó amb patates a la fornera. Suau, sucosa i amb un subtil aroma de brasa.

Escamarlans de la llotja de Palamós amb sal negra

5 unitats · 36,50 €

Escamarlans sucosos de la llotja de Palamós amb un toc de sal negra.

Arrossos al carbó

Els nostres arrossos són una de les grans raons per seure a taula a La Masia. Triem arròs Molí de Pals, de l'Empordà, i el cuinem amb temps i cura: comença a la nostra graella basca i acaba al forn de carbó. Una cocció pausada que concentra els sabors i deixa en cada gra l'aroma de les brases. Matèries primeres de qualitat, ingredients naturals i producte de proximitat fan la resta.

Descobreix la nostra manera d'entendre l'arròs.

Mínim 2 persones.
Temps de preparació aproximat: 40 minuts.

Arròs de muntanya, l'ànima de la Cerdanya

25,80 € / persona

Punta de costella, botifarra de la Cerdanya i gírgoles al carbó.

Amb peus de porc i cargols opcionals.

Arròs de marisc

29,30 € / persona

Amb sípia, gamba, musclo i vieira de la llotja de Palamós.

Arròs de la nostra horta

23,80 € / persona

Verdures de temporada i de proximitat al nostre carbó.

Arrossos al carbó

Mínim 2 persones.
Temps de preparació aproximat: 40 minuts.

Arròs caldós de llamàntol de la llotja de Palamós

32,35 € / persona

Llamàntol de la llotja de Palamós en un brou saborós i intens.

Arròs de conill

26,45 € / persona

El sabor del conill en una recepta que evoca la cuina de pagès. Amb cargols opcionals.

Arròs amb pota de pop i allioli fet a mà

26,70 € / persona

Pota de pop sobre arròs d'intens sabor mariner, aroma de carbó i allioli fet a mà.

La nostra tradició més dolça

Procedim d'una nissaga familiar vinculada a la rebosteria des de fa segles. Avui elaborem totes les nostres postres a La Masia, amb aquest llegat i l'estima de fer-les a casa.

Pastís de formatge de Sant Sebastià

8,50 €

Les nostres postres estrella. Daurat per fora i molt cremós per dins, elaborat amb l'estima de la nostra recepta familiar i la tradició de la rebosteria d'abans.

Pastís Tatin amb gelat de vainilla

7,80 €

Poma caramel·litzada sobre massa daurada, servida tèbia amb gelat de vainilla i canyella.

Crema catalana

7,50 €

Crema suau sota una fina capa de sucre caramel·litzat. El clàssic de la nostra terra.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

8,00 €

Pa de pessic calent de cor fos amb gelat de vainilla. Un deliciós contrast de temperatures.

Tiramisú de La Masia

8,00 €

Suau, cremós i amb l'aroma del cafè a cada cullerada.

Trufes de xocolata

4 unitats · 8,30 €

Bocins de textura fundent i sabor profund de cacau.

La nostra tradició més dolça

Torrija de La Masia amb crema catalana i gelat de torró
9,80 €

Torrija tendra, crema catalana amb sucre cruixent i gelat de torró.

Sorbet de mango
5,80 €

Dolçor de mango per a un final lleuger i refrescant.

Mel i mató
7,50 €

Mató cremós del Pirineu de la Cerdanya, acompanyat de mel de la Cerdanya elaborada a més de 2.000 metres d'altitud.

Valencianet
6,50 €

Gelat de vainilla amb suc de taronja natural.

Iogurt de la Cerdanya
5,50 €

Suau i cremós.

Flam casolà amb nata
5,50 €

Fet a La Masia, amb caramel i nata. El sabor de les postres de sempre.