我们的料理，我们的精髓

有些味道让人感到如同在家，有些香气唤起一家人围桌共餐的回忆。我们的料理源自这些记忆、本地食材，以及这片土地每个季节的馈赠。

我们的餐桌上有手工面包、家传食谱，以及日复一日依然热爱的烹饪方式。炭火是我们忠实的伙伴，大多数菜肴都借其温度烹制，让食材的本味更加鲜明，留下我们钟爱的炭香。

愿您享用美食的快乐，如同我们为您烹饪时一样。
祝您用餐愉快！

如果您有食物不耐受或食物过敏，请在点餐前告知我们的工作人员。

开胃小食

橡果饲养伊比利亚火腿

Jamón ibérico de bellota

120 g · 28,50 €

香气浓郁，口感细腻。适合慢慢品味。

主厨手工可乐饼

Croquetas artesanas del chef

3,85 € / 个 · 口味与数量自选

外酥内滑，可选择口味与数量：
烤肉
帕拉莫斯鱼市红虾
加泰罗尼亚奶酪
牛肝菌配松露

鳕鱼丸

Buñuelo de bacalao

3,60 € / 个

外皮金黄，内里柔嫩，以来自巴斯克地区的鳕鱼制作。

普罗卧干酪配索布拉萨达软香肠

Provolone con sobrasada

13,45 €

烤至融化的奶酪，搭配索布拉萨达软香肠。

伊比利亚风味小扇贝

Zamburiñas con toque ibérico

6 个 · 19,30 €

鲜嫩多汁的海鲜，融入伊比利亚猪肉的咸香。

白葡萄酒煮小蛤蜊

Coquinas al vino blanco

16,50 €

来自帕拉莫斯鱼市的小蛤蜊，以白葡萄酒、大蒜和欧芹烹制。酱汁适合蘸面包。

田园风味

田园沙拉配塞尔达尼亚纯山羊奶酪及伊比利亚火腿
Ensalada de la huerta con queso 100 % de cabra de la Cerdanya y jamón ibérico
14,50 €
新鲜蔬菜、以纯山羊奶制成的塞尔达尼亚柔滑奶酪，以及薄削伊比利亚火腿。

巴尔瓦斯特罗粉红番茄配金枪鱼腩及卡拉马塔橄榄
Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y aceitunas Kalamata
17,50 €
肉厚多汁的粉红番茄，搭配金枪鱼腩和调味卡拉马塔橄榄，后者具有 DOP（受保护原产地名称）认证。

双味番茄布拉塔奶酪塔
Timbal de dos tomates con burrata
16,00 €
新鲜番茄与番茄干，配以柔软流心布拉塔奶酪，清新与浓郁相融。

炭香本地平菇
Gírgolas de proximidad ahumadas al carbón
15,30 €
饱满的平菇带着炭炉香气，配蒜末与欧芹。

炭烤蔬菜拼盘
Escalivada al carbón
12,80 €
红椒、茄子与洋葱经炭火烘烤，柔嫩多汁。

传统的味道

La Masia 风味塞尔达尼亚土豆卷心菜泥

Trinxat de la Cerdanya, con el carácter de La Masia

18,90 €

我们的特色做法：土豆、卷心菜与咸猪肉铺在黑蒜浓缩酱汁上，配以利维亚 Can Carbonell 农场散养母鸡的低温慢煮蛋黄，表面炙烤，最后撒上酥脆猪五花肉丁。

La Masia 炖蜗牛

Caracoles de La Masia

22,80 €

沿用祖母的配方，以伊比利亚猪肉酱汁炖制，带一丝微辣。建议搭配我们的手工面包。

祖母烤肉卷管面配松露白酱

Canelones de la abuela con bechamel trufada

16,20 €

传统烤肉馅卷管面，覆上松露白酱，焗至金黄。

La Masia 加泰罗尼亚传统汤

Escudella de La Masia

14,60 €

肉类与蔬菜慢炖成汤，加入意大利面。传承家庭的传统配方。

百里香油封羊肩

Paletilla de cordero confitada al tomillo

26,50 €

去骨羊肩慢煮至软嫩，铺在绵滑土豆泥上，淋浓缩肉汁。

传统的味道

La Masia 炖牛尾
Rabo de toro estofado de La Masia

26,20 €

我们的招牌菜之一。肉质软嫩，轻轻一拨便脱骨，裹着浓郁鲜美的酱汁，让人忍不住用面包蘸取。品味传统慢炖佳肴的温暖滋味。

石炉烤自制酸种面包
Pan casero de masa madre al horno de piedra

5,00 €

全天然食材，外皮酥脆，内里松软。

主菜 • 炭烤肉类

塞尔达尼亚布鲁纳牛腹肉牛排
Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

经认证的塞尔达尼亚布鲁纳牛肉，熟成30天。先以炭火烤香，再在热石上按喜好完成熟度，配带皮乡村土豆及帕德龙青椒。

炭烤塞尔达尼亚羊肉
Cordero de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

炭烤至金黄，搭配带皮乡村土豆及帕德龙青椒。

炭烤伊比利亚猪肩胛肉
Secreto ibérico al carbón

22,50 €

多汁的猪肩胛秘藏部位，以炭火烤香，配带皮乡村土豆。

主菜 • 炭烤肉类

炭烤热石牛里脊
Solomillo del carbón a la piedra

28,35 €

经认证的塞尔达尼亚牛里脊，先以炭火烤香，再在热石上按喜好完成熟度，配带皮乡村土豆及帕德龙青椒。

30天熟成塞尔达尼亚带骨肋眼牛排
Chuletón de la Cerdanya madurado 30 días

1 kg • 73,80 €

经认证的塞尔达尼亚牛肉，熟成30天。炭火烤香后在热石上按喜好完成熟度，配带皮乡村土豆及帕德龙青椒。

鸭胸配苹果泥
Magret de pato con puré de manzana

24,22 €

风味浓郁的鸭胸搭配柔滑苹果泥，咸甜相映。

炭烤塞尔达尼亚布蒂法拉香肠
Butifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

烤至金黄的本地香肠，搭配余烬烤土豆与自制蒜香蛋黄酱。

炭香猪蹄
Pies de cerdo al carbón

19,80 €

先慢煮，再以炭火烤香，口感软糯。

主菜 • 鱼类

巴斯克鳕鱼柳配焗蒜香酱
Lomo de bacalao de Euskadi gratinado con alioli

26,35 €

多汁鳕鱼铺在烤土豆片上，覆蒜香蛋黄酱并焗至金黄。

普罗旺斯香草炭炉烤野生多宝鱼
Rodaballo salvaje al carbón con hierbas provenzales

29,50 €

鲜嫩多汁，以炭炉烘烤，普罗旺斯香草衬托海洋鲜味。

炭炉烤红肉鳟鱼
Trucha asalmonada al horno de carbón

22,80 €

搭配烤土豆片，鲜嫩多汁，带一缕炭火香。

帕拉莫斯鱼市海螯虾配黑盐
Cigalas de la lonja de Palamós con sal negra

5 个 • 36,50 €

来自帕拉莫斯鱼市的鲜嫩海螯虾，以少许黑盐提味。

炭火米饭料理

米饭料理是 La Masia 最值得品尝的特色之一。我们选用恩波尔达的 Molí de Pals 大米，以时间与用心慢慢烹制：从巴斯克烤架开始，在炭炉中完成。缓慢的烹调凝聚滋味，让每一粒米都带着炭火香气。优质原料、天然食材与本地出产，共同成就这一道美味。

邀您品味我们对米饭料理的独特诠释。

至少2人份。
预计制作时间：约40分钟。

山野米饭：塞尔达尼亚之魂

Arroz de montaña, el alma de la Cerdanya

25,80 € / 人

猪肋排尖、塞尔达尼亚布蒂法拉香肠与平菇在炭火中融合。

可选择加入猪蹄或蜗牛。

海鲜米饭

Arroz de marisco

29,30 € / 人

以帕拉莫斯鱼市的墨鱼、虾、贻贝与扇贝烹制。

田园蔬菜米饭

Arroz de nuestra huerta

23,80 € / 人

以本地时令蔬菜在炭火中烹制。

炭火米饭料理

至少2人份。
预计制作时间：约40分钟。

帕拉莫斯龙虾汤饭

Arroz caldoso de bogavante de la lonja de Palamós

32,35 € / 人

帕拉莫斯鱼市龙虾，融入鲜味浓郁的汤汁。

兔肉米饭

Arroz de conejo

26,45 € / 人

以兔肉的鲜香唤起乡村厨房的传统风味。 可选择加入蜗牛。

章鱼腿米饭配手工蒜香酱

Arroz con pata de pulpo y alioli hecho a mano

26,70 € / 人

章鱼腿搭配海味浓郁的米饭，带炭火香气，并配手工蒜香蛋黄酱。

我们最甜蜜的传统

我们来自一个与甜点制作渊源深厚、传承数百年的家族。如今，所有甜点都由我们在 La Masia 亲手制作，延续这份传承，融入家常手作的用心。

圣塞巴斯蒂安芝士蛋糕
Tarta de queso de San Sebastián

8,50 €

我们的招牌甜点。外层金黄，内里绵密柔滑，依循家庭配方与古老烘焙传统，悉心制作。

法式焦糖苹果挞配香草冰淇淋
Tarta Tatin con helado de vainilla

7,80 €

焦糖苹果铺在金黄酥皮上，温热呈上，搭配香草冰淇淋与肉桂。

加泰罗尼亚焦糖奶油布丁
Crema catalana

7,50 €

细滑奶油布丁覆一层薄脆焦糖，是本地经典甜点。

熔岩巧克力蛋糕配香草冰淇淋
Coulant de chocolate con helado de vainilla

8,00 €

温热蛋糕包裹流心巧克力，搭配香草冰淇淋，冷热交融。

La Masia 提拉米苏
Tiramisú de La Masia

8,00 €

细腻柔滑，每一勺都带着咖啡香气。

巧克力松露球
Trufas de chocolate

4 个 · 8,30 €

入口即化，可可风味深邃。

我们最甜蜜的传统

La Masia 西班牙法式吐司配加泰罗尼亚奶油布丁及牛轧糖冰淇淋

Torrija de La Masia con crema catalana y helado de turrón

9,80 €

柔嫩的浸奶吐司、覆脆糖的加泰罗尼亚奶油布丁，以及牛轧糖冰淇淋。

芒果雪葩

Sorbete de mango

5,80 €

以芒果的香甜，为餐后带来轻盈清爽。

蜂蜜配玛托鲜奶酪

Mel i mató

7,50 €

来自塞尔达尼亚比利牛斯山区的柔滑玛托鲜奶酪，搭配塞尔达尼亚海拔2000米以上地区出产的蜂蜜。

Valencianet 香草冰淇淋配鲜橙汁

Valencianet

6,50 €

香草冰淇淋搭配鲜榨橙汁。

塞尔达尼亚酸奶

Yogur de la Cerdanya

5,50 €

细腻柔滑。

自制焦糖布丁配鲜奶油

Flan casero con nata

5,50 €

在 La Masia 自制，搭配焦糖与鲜奶油，重现传统甜点的味道。