Notre cuisine, notre essence

Certaines saveurs nous font sentir chez nous et certains parfums nous ramènent aux repas en famille. Notre cuisine naît de ces souvenirs, des produits de proximité et de ce que notre terre nous offre à chaque saison.

À notre table, vous trouverez du pain artisanal, des recettes familiales et une façon de cuisiner que nous aimons toujours autant. Le charbon est notre fidèle compagnon. À la chaleur de ses braises, nous préparons la plupart de nos plats, révélant la saveur des produits et ce parfum que nous aimons tant.

Prenez autant de plaisir à déguster que nous à cuisiner pour vous.
Bon appétit !

Si vous avez une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez en informer notre équipe avant de commander.

Pour ouvrir l'appétit

Jambon ibérique de bellota

120 g · 28,50 €

Arôme intense et texture délicate. À savourer lentement.

Croquettes artisanales du chef

3,85 € / pièce · Choisissez variétés et quantités

Croustillantes et crémeuses. Choisissez vos préférées :
Viande rôtie
Crevette rouge de la criée de Palamós
Fromages catalans
Cèpes à la truffe

Beignet de morue

3,60 € / pièce

Une croûte dorée et un cœur tendre, préparé avec de la morue provenant du Pays basque.

Provolone à la sobrasada

13,45 €

Fromage fondant au four avec de la sobrasada.

Petits pétoncles à la touche ibérique

6 pièces · 19,30 €

Petits pétoncles délicats et juteux, relevés d'une touche ibérique.

Tellines au vin blanc

16,50 €

Tellines de mer de la criée de Palamós, au vin blanc, à l'ail et au persil. Une sauce à savourer avec du pain.

De notre potager

Salade du potager au fromage 100 % de chèvre de Cerdagne et jambon ibérique

14,50 €

Légumes frais du potager, fromage crémeux de Cerdagne au lait 100 % de chèvre et copeaux de jambon ibérique.

Tomate rose de Barbastro, ventrèche de thon et olives Kalamata

17,50 €

Tomate rose de Barbastro, charnue et juteuse, avec ventrèche de thon et olives Kalamata AOP (Appellation d'Origine Protégée), assaisonnées.

Timbale de tomates fraîches et séchées à la burrata

16,00 €

Tomates fraîches et tomates séchées, burrata au cœur fondant. Fraîcheur et intensité à chaque bouchée.

Pleurotes locales fumées au charbon

15,30 €

Charnues, parfumées par notre four à charbon et accompagnées d'une persillade.

Escalivada de légumes au charbon

12,80 €

Poivron rouge, aubergine et oignon, tendres et juteux au charbon.

Le goût de la tradition

Trinxat de Cerdagne, avec le caractère de La Masia

18,90 €

Le trinxat, à notre façon. Pommes de terre, chou et poitrine de porc salée sur une demi-glace à l'ail noir, couronnés d'un jaune d'œuf des poules heureuses de Can Carbonell, à Llívia, cuit à basse température et flambé. Le tout agrémenté de dés de poitrine de porc croustillants.

Escargots de La Masia

22,80 €

La recette de notre grand-mère, en sauce au porc ibérique, légèrement relevée. Nous vous conseillons de les accompagner de notre pain artisanal.

Cannellonis de notre grand-mère à la béchamel truffée

16,20 €

Les cannellonis traditionnels de viande rôtie de notre grand-mère, sous un manteau de béchamel à la truffe, gratinés et dorés.

Bouillon escudella de La Masia

14,60 €

Une des recettes les plus chères à notre cuisine catalane. Un bouillon de viandes et de légumes mijoté lentement, servi bien chaud avec des pâtes. Le souvenir des repas en famille pour réchauffer les journées à la montagne.

Épaule d'agneau confite au thym

26,50 €

Épaule d'agneau désossée, tendre et fondante, confite au thym et servie sur une onctueuse purée de pommes de terre. Nappée d'une savoureuse demi-glace qui sublime la saveur de l'agneau.

Le goût de la tradition

Queue de bœuf mijotée de La Masia
26,20 €

L'un de nos plats phares. Une viande tendre et fondante qui se détache de l'os, enveloppée d'une sauce savoureuse qui invite à saucer avec du pain. Le plaisir d'un bon mijoté comme autrefois.

Pain maison au levain cuit au four en pierre
5,00 €

Des ingrédients entièrement naturels, une croûte croustillante et une mie tendre.

Plats principaux · Viandes au charbon

Bavette de bœuf Bruna de Cerdagne
25,50 €

Bœuf Bruna de Cerdagne certifié, maturé 30 jours. Saisi au charbon et terminé à votre goût sur pierre chaude, avec pommes de terre rustiques avec leur peau et piments de Padrón.

Agneau de Cerdagne à la braise
24,95 €

Notre agneau de Cerdagne, doré à l'extérieur et juteux à cœur à la chaleur des braises. Servi avec des pommes de terre rustiques avec leur peau, dorées et croustillantes, et des piments de Padrón.

Secreto de porc ibérique au charbon
22,50 €

Secreto de porc ibérique juteux, cuit à la chaleur de notre charbon, avec ce parfum de braise que nous aimons tant. Servi avec des pommes de terre rustiques avec leur peau, dorées et croustillantes.

Plats principaux · Viandes au charbon

Filet de bœuf, du charbon à la pierre

28,35 €

Filet de bœuf certifié de Cerdagne. Saisi au charbon et terminé à votre goût sur pierre chaude, avec pommes de terre rustiques avec leur peau et piments de Padrón.

Côte de bœuf de Cerdagne maturée 30 jours

1 kg · 73,80 €

Côte de bœuf certifiée de Cerdagne, maturée 30 jours. Saisie au charbon et terminée à votre goût sur pierre chaude, avec pommes de terre rustiques avec leur peau et piments de Padrón.

Magret de canard à la purée de pommes

24,22 €

Magret de canard et douce purée de pommes, en équilibre entre sucré et salé.

Butifarra de Cerdagne à la braise

17,30 €

À La Masia, nous dorons notre butifarra de Cerdagne à la braise et la servons avec une pomme de terre cuite sous la braise et notre aïoli maison. Un classique de notre cuisine de montagne.

Pieds de porc au charbon

19,80 €

Longuement mijotés puis finis au charbon. Une texture fondante.

Plats principaux · Poissons

Dos de morue du Pays basque gratiné à l'aïoli

26,35 €

Dos de morue sur un lit de pommes de terre au four, gratiné à l'aïoli.

Turbot sauvage au charbon et aux herbes de Provence

29,50 €

Turbot sauvage délicat et juteux, au four à charbon avec des herbes de Provence.

Truite saumonée au four à charbon

22,80 €

Truite saumonée au four à charbon, avec pommes de terre au four et subtiles notes de braise.

Langoustines de la criée de Palamós au sel noir

5 pièces · 36,50 €

Langoustines juteuses de la criée de Palamós avec une touche de sel noir.

Riz au charbon

Nos riz sont l'une des grandes raisons de s'attabler à La Masia. Nous choisissons le riz Molí de Pals, de l'Empordà, et le cuisinons avec le temps et le soin qu'il mérite : la cuisson commence sur notre gril basque et s'achève au four à charbon. Une cuisson lente qui concentre les saveurs et imprègne chaque grain du parfum des braises. Des produits de qualité, des ingrédients naturels et des produits locaux font le reste.

Découvrez notre façon de cuisiner le riz.

Minimum 2 personnes.
Temps de préparation approximatif : 40 minutes.

Riz de montagne, l'âme de la Cerdagne

25,80 € / personne

Pointes de côtes de porc, butifarra de Cerdagne et pleurotes au charbon.

Pieds de porc et escargots en option.

Riz aux fruits de mer

29,30 € / personne

Avec seiche, crevette, moule et noix de Saint-Jacques de la criée de Palamós.

Riz aux légumes du potager

23,80 € / personne

Légumes de saison et de proximité cuits à la chaleur de notre charbon.

Riz au charbon

Minimum 2 personnes.
Temps de préparation approximatif : 40 minutes.

Riz en bouillon au homard de la criée de Palamós

32,35 € / personne

Homard de la criée de Palamós dans un bouillon riche et savoureux.

Riz au lapin

26,45 € / personne

Riz au lapin inspiré de la cuisine de campagne. Avec des escargots en option.

Riz au tentacule de poulpe et aïoli fait main

26,70 € / personne

Tentacule de poulpe sur un riz aux saveurs marines intenses, parfum de charbon et aïoli fait à la main.

Notre tradition la plus douce

Nous sommes issus d'une lignée familiale liée à la pâtisserie depuis des siècles. Aujourd'hui, nous préparons tous nos desserts à La Masia, fidèles à cet héritage et avec tout le soin du fait maison.

Gâteau au fromage de Saint-Sébastien

8,50 €

Notre dessert vedette. Doré à l'extérieur et très crémeux à cœur, préparé avec le soin de notre recette familiale et la tradition de la pâtisserie d'antan.

Tarte Tatin et glace à la vanille

7,80 €

Pommes caramélisées sur pâte dorée, servies tièdes avec glace à la vanille et cannelle.

Crème catalane

7,50 €

Crème catalane onctueuse sous une fine couche de sucre caramélisé.

Fondant au chocolat et glace à la vanille

8,00 €

Un gâteau chaud au cœur coulant accompagné de glace à la vanille. Un délicieux contraste de températures.

Tiramisu de La Masia

8,00 €

Doux et crémeux, avec le parfum du café dans chaque cuillerée.

Truffes au chocolat

4 pièces · 8,30 €

Petites truffes fondantes aux saveurs intenses de cacao.

Notre tradition la plus douce

Torrija de La Masia, crème catalane et glace au nougat
9,80 €

Pain perdu moelleux, crème catalane au sucre caramélisé et glace au nougat.

Sorbet à la mangue
5,80 €

La douceur de la mangue pour une fin légère et rafraîchissante.

Mató au miel
7,50 €

Mató crémeux des Pyrénées de Cerdagne, accompagné de miel de Cerdagne produit à plus de 2 000 mètres d'altitude.

Valencianet
6,50 €

Glace à la vanille et jus d'orange frais.

Yaourt de Cerdagne
5,50 €

Doux et crémeux.

Flan maison à la crème fouettée
5,50 €

Préparé à La Masia, avec caramel et crème fouettée. Le goût des desserts d'autrefois.