# *Nuestra cocina, nuestra esencia*

Hay sabores que nos hacen sentir en casa y aromas que nos devuelven a las comidas en familia. Nuestra cocina nace de esos recuerdos, del producto cercano y de lo que nuestra tierra nos ofrece en cada temporada.

En nuestra mesa hay pan artesano, recetas familiares y una forma de cocinar que seguimos disfrutando cada día. El carbón es nuestro gran compañero. Al calor de sus brasas preparamos la mayoría de nuestros platos, realzando el sabor del producto y dejando ese aroma que tanto nos gusta.

*Disfruta tanto como nosotros al cocinar para ti.*
*¡Buen provecho!*

Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, comunícalo a nuestro equipo antes de pedir.

# Abriendo boca

## Jamón ibérico de bellota

120 g · 28,50 €

*Aroma intenso y textura delicada. Para saborear lentamente.*

## Croquetas artesanas del chef

3,85 € / unidad · Elige variedad y cantidad

*Crujientes por fuera, cremosas por dentro. Escoge tus favoritas:*
*Carne rustida*
*Gamba roja de la lonja de Palamós*
*Quesos catalanes*
*Boletus con trufa*

## Buñuelo de bacalao

3,60 € / unidad

*Corteza dorada e interior tierno, elaborado con bacalao procedente de Euskadi.*

## Provolone con sobrasada

13,45 €

*Queso fundido al horno con sobrasada.*

## Zamburiñas con toque ibérico

6 unidades · 19,30 €

*Delicados y jugosos bocados de mar con un sabroso toque ibérico.*

## Coquinas al vino blanco

16,50 €

*Coquinas de mar de la lonja de Palamós, con vino blanco, ajo y perejil. Una salsa para mojar pan.*

# De nuestra huerta

## Ensalada de la huerta con queso 100 % de cabra de la Cerdanya y jamón ibérico

14,50 €

*La frescura de la huerta, queso cremoso de la Cerdanya elaborado con leche 100 % de cabra y virutas de jamón ibérico.*

## Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y aceitunas Kalamata

17,50 €

*Tomate rosa de Barbastro, carnoso y jugoso, con ventresca de atún y aceitunas Kalamata DOP (Denominación de Origen Protegida), aliñadas.*

## Timbal de dos tomates con burrata

16,00 €

*Tomate fresco y tomate seco con burrata de corazón suave. Frescura e intensidad en cada bocado.*

## Gírgolas de proximidad ahumadas al carbón

15,30 €

*Carnosas, con el aroma de nuestro horno de carbón y una picada de ajo y perejil.*

## Escalivada al carbón

12,80 €

*Pimiento rojo, berenjena y cebolla, tiernos y jugosos al calor del carbón.*

# El sabor de la tradición

## Trinxat de la Cerdanya, con el carácter de La Masia

18,90 €

*El trinxat, a nuestra manera. Patata, col y cansalada sobre una demiglace de ajo negro, coronadas con una yema de huevo de gallinas felices de Can Carbonell, en Llívia, cocinada a baja temperatura y flambeada. Terminamos con dados de torrezno crujiente.*

## Caracoles de La Masia

22,80 €

*La receta de la iaia, en salsa con ibérico y un ligero toque picante. Te recomendamos acompañarlos con nuestro pan artesano.*

## Canelones de la abuela con bechamel trufada

16,20 €

*Los canelones de rustido de toda la vida de la abuela, bajo un manto de bechamel trufada y gratinados hasta quedar dorados.*

## Escudella de La Masia

14,60 €

*Caldo tradicional de carnes y verduras, cocinado lentamente y servido con pasta. Una receta de familia.*

## Paletilla de cordero confitada al tomillo

26,50 €

*Deshuesada y melosa, sobre cremosa parmentier de patata y bañada con una sabrosa demiglace.*

# El sabor de la tradición

## Rabo de toro estofado de La Masia

26,20 €

*Uno de nuestros platos estrella. Carne tierna y melosa que se desprende del hueso, envuelta en una salsa sabrosa que invita a mojar pan. El placer de un buen estofado de los de siempre.*

## Pan casero de masa madre al horno de piedra

5,00 €

*Ingredientes totalmente naturales, corteza crujiente y miga tierna.*

# Principales · Carnes al carbón

## Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

*Vaca Bruna de la Cerdanya certificada y madurada 30 días. Marcada al carbón y terminada a tu gusto en piedra caliente, con patatas rústicas con piel y pimientos de Padrón.*

## Cordero de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

*Dorado a la brasa, con patatas rústicas con piel y pimientos de Padrón.*

## Secreto ibérico al carbón

22,50 €

*Jugoso y marcado al carbón, con patatas rústicas con piel.*

# Principales · Carnes al carbón

## Solomillo del carbón a la piedra

28,35 €

*Solomillo de vacuno certificado de la Cerdanya. Marcado al carbón y terminado a tu gusto en piedra caliente, con patatas rústicas con piel y pimientos de Padrón.*

## Chuletón de la Cerdanya madurado 30 días

1 kg · 73,80 €

*Chuletón de vacuno certificado de la Cerdanya, madurado 30 días. Marcado al carbón y terminado a tu gusto en piedra caliente, con patatas rústicas con piel y pimientos de Padrón.*

## Magret de pato con puré de manzana

24,22 €

*Magret de sabor intenso con suave puré de manzana. Equilibrio entre dulce y salado.*

## Butifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

*Dorada a la brasa, con patata al caliu y alioli de la casa.*

## Pies de cerdo al carbón

19,80 €

*Cocinados lentamente y terminados al carbón. Textura melosa.*

# Principales · Pescados

## Lomo de bacalao de Euskadi gratinado con alioli

26,35 €

*Jugosas lascas de bacalao sobre patata panadera, cubiertas de alioli gratinado.*

## Rodaballo salvaje al carbón con hierbas provenzales

29,50 €

*Delicado y jugoso, horneado al carbón con hierbas provenzales que realzan su sabor a mar.*

## Trucha asalmonada al horno de carbón

22,80 €

*Al horno de carbón con patata panadera. Suave, jugosa y con un sutil aroma de brasa.*

## Cigalas de la lonja de Palamós con sal negra

5 unidades · 36,50 €

*Jugosas cigalas de la lonja de Palamós con un toque de sal negra.*

# Arroces al carbón

*Nuestros arroces son una de las grandes razones para sentarse a la mesa de La Masia. Elegimos arroz Molí de Pals, del Empordà, y lo cocinamos con tiempo y esmero: empieza en nuestra parrilla vasca y termina en el horno de carbón. Una cocción pausada que concentra los sabores y deja en cada grano el aroma de las brasas. Materias primas de calidad, ingredientes naturales y producto de proximidad hacen el resto.*

*Descubre nuestra manera de entender el arroz.*

*Mínimo 2 personas.*
*Tiempo de preparación aproximado: 40 minutos.*

## Arroz de montaña, el alma de la Cerdanya

25,80 € / persona

*Punta de costilla, butifarra de la Cerdanya y gírgolas al calor del carbón.*

*Con pies de cerdo y caracoles opcionales.*

## Arroz de marisco

29,30 € / persona

*Con sepia, gamba, mejillón y vieira de la lonja de Palamós.*

## Arroz de nuestra huerta

23,80 € / persona

*Verduras de temporada y de proximidad al calor de nuestro carbón.*

# Arroces al carbón

*Mínimo 2 personas.*
*Tiempo de preparación aproximado: 40 minutos.*

## Arroz caldoso de bogavante de la lonja de Palamós

32,35 € / persona

*Bogavante de la lonja de Palamós en un caldo sabroso e intenso.*

## Arroz de conejo

26,45 € / persona

*El sabor del conejo en una receta que evoca la cocina rural. Con caracoles opcionales.*

## Arroz con pata de pulpo y alioli hecho a mano

26,70 € / persona

*Pata de pulpo sobre arroz de intenso sabor marinero, aroma de carbón y alioli hecho a mano.*

# Nuestra tradición más dulce

*Procedemos de una saga familiar ligada a la repostería desde hace siglos. Hoy elaboramos todos nuestros postres en La Masia, con ese legado y el cariño de hacerlos en casa.*

## Tarta de queso de San Sebastián

8,50 €

*Nuestro postre estrella. Doradita por fuera y muy cremosa por dentro, elaborada con el cariño de nuestra receta familiar y la tradición de la repostería de antaño.*

## Tarta Tatin con helado de vainilla

7,80 €

*Manzana caramelizada sobre masa dorada, templada con helado de vainilla y canela.*

## Crema catalana

7,50 €

*Crema suave bajo una fina capa de azúcar caramelizado. El clásico de nuestra tierra.*

## Coulant de chocolate con helado de vainilla

8,00 €

*Bizcocho caliente de corazón fundente con helado de vainilla. Un delicioso contraste de temperaturas.*

## Tiramisú de La Masia

8,00 €

*Suave, cremoso y con el aroma del café en cada cucharada.*

## Trufas de chocolate

4 unidades · 8,30 €

*Bocados de textura fundente y profundo sabor a cacao.*

# Nuestra tradición más dulce

## Torrija de La Masia con crema catalana y helado de turrón
9,80 €

*Tierna torrija, crema catalana con azúcar crujiente y helado de turrón.*

## Sorbete de mango
5,80 €

*Dulzor de mango para un final ligero y refrescante.*

## Mel i mató
7,50 €

*Mató cremoso del Pirineo de la Cerdanya, acompañado de miel de la Cerdanya elaborada a más de 2.000 metros de altura.*

## Valencianet
6,50 €

*Helado de vainilla con zumo de naranja natural.*

## Yogur de la Cerdanya
5,50 €

*Suave y cremoso.*

## Flan casero con nata
5,50 €

*Hecho en La Masia, con caramelo y nata. El sabor de los postres de siempre.*