私たちの料理、私たちの心

懐かしい味や香りは、家でくつろぐ気持ちや家族との食卓を思い出させてくれます。私たちの料理は、そんな思い出、身近な食材、そしてこの土地が季節ごとに届けてくれる恵みから生まれます。

手作りのパン、家族に伝わるレシピ、そして毎日楽しみながら続ける料理。私たちの大切な相棒は炭火です。ほとんどの料理をその熱で調理し、食材のおいしさを引き出しながら、心地よい香ばしさを添えます。

私たちが料理を作る喜びと同じくらい、お食事を楽しんでいただけますように。
どうぞ召し上がれ。

食物不耐症や食物アレルギーのある方は、ご注文前にスタッフへお知らせください。

食欲をそそる前菜

ベジョータ・イベリコ生ハム
Jamón ibérico de bellota

120 g · 28,50 €

豊かな香りと繊細な口当たり。ゆっくりお楽しみください。

シェフ手作りのクロケタ
Croquetas artesanas del chef

3,85 € / 個 · 種類と個数をお選びください

外はサクサク、中はクリーミー。お好みの味と個数をお選びください。
ロースト肉
パラモス魚市場の赤エビ
カタルーニャ産チーズ
ポルチーニとトリュフ

塩ダラのブニュエロ
Buñuelo de bacalao

3,60 € / 個

きつね色の衣とやわらかな中身。バスク地方産の塩ダラで作ります。

プロヴォローネとソブラサーダ
Provolone con sobrasada

13,45 €

ソブラサーダを添え、チーズをオーブンでとろりと焼き上げます。

小粒のホタテ、イベリコ風味
Zamburiñas con toque ibérico

6 個 · 19,30 €

繊細でジューシーな貝に、イベリコ豚の旨味を添えます。

小さな二枚貝の白ワイン蒸し
Coquinas al vino blanco

16,50 €

パラモス魚市場のコキーナ貝を白ワイン、にんにく、パセリで調理。ソースはパンにつけても楽しめます。

菜園からの恵み

菜園サラダ、セルダーニャの山羊乳チーズとイベリコ生ハム

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

14,50 €

新鮮な野菜に、山羊乳100%で作るセルダーニャ産のクリーミーなチーズと薄削りのイベリコ生ハムを添えます。

バルバストロのピンクトマト、マグロの腹身、カラマタオリーブ

Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y aceitunas Kalamata

17,50 €

肉厚でみずみずしいトマトに、マグロの腹身と味付けしたカラマタオリーブ。オリーブは DOP（原産地名称保護）認証品です。

2種のトマトとブッラータのティンバル

Timbal de dos tomates con burrata

16,00 €

フレッシュトマトとドライトマトに、とろけるブッラータ。爽やかさと濃厚さを楽しめます。

地元産ヒラタケの炭火スモーク

Gírgolas de proximidad ahumadas al carbón

15,30 €

肉厚のヒラタケに炭火オーブンの香りをまとわせ、にんにくとパセリを添えます。

炭火焼きエスカリバーダ

Escalivada al carbón

12,80 €

赤パプリカ、なす、玉ねぎを炭火でやわらかく、みずみずしく焼き上げます。

伝統の味わい

La Masia 流セルダーニャのトリンチャット

Trinxat de la Cerdanya, con el carácter de La Masia

18,90 €

じゃがいも、キャベツ、塩漬け豚肉を黒にんにくのデミグラスソースに重ねます。リビアの Can Carbonell 農場でのびのび育った鶏の卵黄を低温調理し、表面をフランベ。仕上げにカリカリの豚バラ肉の角切りを添えます。

La Masia のカタツムリ煮込み

Caracoles de La Masia

22,80 €

祖母のレシピを受け継ぎ、イベリコ豚入りのソースでほんのり辛く仕上げます。自家製の手作りパンとご一緒にどうぞ。

祖母のカネロニ、トリュフのベシャメルソース

Canelones de la abuela con bechamel trufada

16,20 €

昔ながらのロースト肉を詰めたカネロニを、トリュフのベシャメルで包み、こんがり焼き上げます。

La Masia のエスクデーリャ

Escudella de La Masia

14,60 €

肉と野菜をじっくり煮込み、パスタを加えた伝統のスープ。家族に伝わるレシピです。

タイム香るラム肩肉のコンフィ

Paletilla de cordero confitada al tomillo

26,50 €

骨を外したラムをとろけるまで調理。クリーミーなポテトピューレに重ね、濃厚なデミグラスソースをかけます。

伝統の味わい

La Masia の牛テール煮込み
Rabo de toro estofado de La Masia

26,20 €

当店自慢の一皿。骨からほろりと外れる、とろけるようにやわらかな肉を、パンにつけて味わいたくなる旨味豊かなソースで包みます。昔ながらの煮込み料理の喜びをどうぞ。

石窯焼き自家製サワードウパン
Pan casero de masa madre al horno de piedra

5,00 €

天然素材のみを使い、皮はパリッと、中はふんわり。

メイン料理・炭火焼きの肉料理

セルダーニャ産ブルナ牛のバヴェット
Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

認証を受けたセルダーニャ産ブルナ牛を30日間熟成。炭火で焼き目を付け、熱い石の上でお好みの焼き加減に。皮付きポテトとパドロンペッパーを添えます。

セルダーニャ産ラムの炭火焼き
Cordero de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

香ばしく焼き上げ、皮付きポテトとパドロンペッパーを添えます。

イベリコ豚セクレトの炭火焼き
Secreto ibérico al carbón

22,50 €

ジューシーな希少部位を炭火で香ばしく。皮付きポテトとともに。

メイン料理・炭火焼きの肉料理

牛フィレ、炭火から熱石へ
Solomillo del carbón a la piedra

28,35 €

認証を受けたセルダーニャ産牛フィレを炭火で焼き、熱い石の上でお好みの焼き加減に仕上げます。皮付きポテトとパドロンペッパー添え。

30日熟成セルダーニャ産骨付きリブステーキ
Chuletón de la Cerdanya madurado 30 días

1 kg · 73,80 €

認証を受けたセルダーニャ産牛肉を30日熟成。炭火で焼き目を付け、熱い石の上でお好みに仕上げます。皮付きポテトとパドロンペッパー添え。

鴨胸肉とりんごのピューレ
Magret de pato con puré de manzana

24,22 €

旨味豊かな鴨胸肉に、なめらかなりんごのピューレ。甘味と塩味が調和します。

セルダーニャのブティファラ、炭火焼き
Butifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

地元のソーセージをこんがり焼き、熾火で焼いたじゃがいもと自家製アリオリを添えます。

豚足の炭火仕上げ
Pies de cerdo al carbón

19,80 €

じっくり煮込んでから炭火で仕上げた、とろけるようにやわらかな食感。

メイン・魚料理

バスク産塩ダラのロイン、アリオリのグラタン
Lomo de bacalao de Euskadi gratinado con alioli

26,35 €

ジューシーなタラを薄切りのオーブン焼きポテトにのせ、アリオリをかけて焼き上げます。

天然ターボットの炭火オーブン焼き、プロヴァンスハーブ
Rodaballo salvaje al carbón con hierbas provenzales

29,50 €

繊細でジューシーな白身魚を炭火オーブンで焼き、ハーブで海の風味を引き立てます。

サーモントラウトの炭火オーブン焼き
Trucha asalmonada al horno de carbón

22,80 €

薄切りのオーブン焼きポテトとともに。やわらかくジューシーで、ほのかな炭火の香り。

パラモス魚市場のラングスティーヌ、黒塩添え
Cigalas de la lonja de Palamós con sal negra

5 個 · 36,50 €

パラモス魚市場から届くジューシーなアカザエビを、黒塩で引き立てます。

炭火仕上げのアロス

アロスは、La Masia の食卓を訪れる大きな楽しみのひとつです。エンポルダの Molí de Pals のお米を選び、時間をかけて丁寧に調理します。バスク式グリルで火を入れ、炭火オーブンで仕上げることで、旨味を凝縮し、一粒一粒に炭火の香りをまとわせます。上質で自然な食材と地元の恵みが、おいしさを支えています。

私たちならではのアロスを、ぜひお楽しみください。

2名様分より承ります。
調理時間の目安：約40分。

山のアロス、セルダーニャの心

Arroz de montaña, el alma de la Cerdanya

25,80 € / 名様

豚のリブ先、セルダーニャのブティファラ、ヒラタケを炭火で炊き上げます。

豚足やカタツムリも追加できます。

魚介のアロス

Arroz de marisco

29,30 € / 名様

パラモス魚市場のコウイカ、エビ、ムール貝、ホタテを使った米料理。

菜園野菜のアロス

Arroz de nuestra huerta

23,80 € / 名様

地元で採れた旬の野菜を、炭火で炊き上げます。

炭火仕上げのアロス

2名様分より承ります。
調理時間の目安：約40分。

パラモスのオマール海老のスープ仕立てアロス

Arroz caldoso de bogavante de la lonja de Palamós

32,35 € / 名様

パラモス魚市場のオマール海老を、旨味豊かなスープで炊き上げます。

ウサギ肉のアロス

Arroz de conejo

26,45 € / 名様

ウサギ肉の風味を生かし、昔ながらの田舎料理を思わせる一皿。 お好みでカタツムリを追加できます。

タコ足のアロス、手作りアリオリ添え

Arroz con pata de pulpo y alioli hecho a mano

26,70 € / 名様

海の旨味豊かな米料理にタコ足をのせ、炭火の香りと手作りアリオリを添えます。

受け継ぐ甘い伝統

私たちは、何世紀にもわたり菓子作りに深く関わってきた家族の出身です。今もすべてのデザートを La Masia で手作りし、その伝統と家庭で作る温かな心を大切にしています。

サン・セバスティアンのチーズケーキ

Tarta de queso de San Sebastián

8,50 €

当店自慢のデザート。表面はこんがり、中はとてもクリーミー。家族のレシピと昔ながらの菓子作りの伝統を大切に焼き上げます。

タルト・タタンとバニラアイス

Tarta Tatin con helado de vainilla

7,80 €

キャラメリゼしたりんごを香ばしい生地にのせ、温かいままバニラアイスとシナモンを添えます。

クレマ・カタラーナ

Crema catalana

7,50 €

なめらかなクリームに薄いカリカリのキャラメル。カタルーニャ伝統のデザート。

フォンダンショコラとバニラアイス

Coulant de chocolate con helado de vainilla

8,00 €

温かいケーキの中からチョコレートがとろけ出します。冷たいバニラアイスとの温度のコントラストをどうぞ。

La Masia のティラミス

Tiramisú de La Masia

8,00 €

やわらかくクリーミーで、一口ごとにコーヒーの香りが広がります。

チョコレートトリュフ

Trufas de chocolate

4 個 · 8,30 €

とろける口当たりと深いカカオの風味。

受け継ぐ甘い伝統

La Masia のトリハ、クレマ・カタラーナとトゥロンアイス
Torrija de La Masia con crema catalana y helado de turrón

9,80 €

やわらかなスペイン風フレンチトーストに、カリカリの砂糖をのせたクレマ・カタラーナとヌガーのアイスを添えます。

マンゴーソルベ
Sorbete de mango

5,80 €

マンゴーの甘さで、軽やかで爽やかな食後に。

蜂蜜とマトー
Mel i mató

7,50 €

セルダーニャのピレネー地方のクリーミーなフレッシュチーズに、セルダーニャの標高2,000メートル以上で採れた蜂蜜を添えます。

バレンシアネット
Valencianet

6,50 €

バニラアイスにフレッシュオレンジジュース。

セルダーニャのヨーグルト
Yogur de la Cerdanya

5,50 €

なめらかでクリーミー。

自家製フラン、生クリーム添え
Flan casero con nata

5,50 €

La Masia で作るキャラメルプリンに生クリームを添えて。昔ながらのデザートの味わい。