Unsere Küche, unser Wesen

Manche Geschmäcker lassen uns zu Hause fühlen, manche Düfte erinnern an gemeinsame Familienessen. Unsere Küche entsteht aus diesen Erinnerungen, aus regionalen Produkten und dem, was unsere Heimat uns zu jeder Jahreszeit schenkt.

Auf unserem Tisch finden Sie handwerklich gebackenes Brot, Familienrezepte und eine Art zu kochen, die uns jeden Tag Freude macht. Holzkohle ist unser treuer Begleiter. In ihrer Glut bereiten wir die meisten Gerichte zu, unterstreichen den Eigengeschmack der Zutaten und verleihen ihnen das Aroma, das wir so lieben.

Genießen Sie unser Essen so sehr, wie wir es genießen, für Sie zu kochen.
Guten Appetit!

Bitte informieren Sie unser Team vor der Bestellung, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie haben.

Zum Appetitanregen

Iberischer Bellota-Schinken

Jamón ibérico de bellota

120 g · 28,50 €

Intensives Aroma und zarte Textur. In Ruhe genießen.

Handgemachte Kroketten des Küchenchefs

Croquetas artesanas del chef

3,85 € / Stück · Sorte und Anzahl nach Wahl

Außen knusprig, innen cremig. Wählen Sie Sorte und Anzahl:
Bratenfleisch
Rote Garnele vom Fischmarkt Palamós
Katalanische Käsesorten
Steinpilze mit Trüffel

Kabeljaubällchen

Buñuelo de bacalao

3,60 € / Stück

Goldene Kruste und zarter Kern, zubereitet mit Kabeljau aus dem Baskenland.

Provolone mit Sobrasada

Provolone con sobrasada

13,45 €

Im Ofen geschmolzener Käse mit Sobrasada.

Kleine Kammmuscheln mit iberischer Note

Zamburiñas con toque ibérico

6 Stück · 19,30 €

Zarte, saftige Muscheln mit dem würzigen Geschmack von iberischem Schweinefleisch.

Coquinas in Weißwein

Coquinas al vino blanco

16,50 €

Kleine Meeresmuscheln vom Fischmarkt Palamós, mit Weißwein, Knoblauch und Petersilie. Die Sauce lädt zum Brottunken ein.

Aus unserem Garten

Gartensalat mit Ziegenkäse aus der Cerdanya und iberischem Schinken

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

14,50 €

Frisches Gemüse, cremiger Käse aus der Cerdanya aus 100 % Ziegenmilch und feine Späne von iberischem Schinken.

Rosa Tomate aus Barbastro mit Thunfischbauch und Kalamata-Oliven

Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y aceitunas Kalamata

17,50 €

Fleischige, saftige rosa Tomate, zarter Thunfischbauch und marinierte Kalamata-Oliven mit DOP-Siegel (geschützte Ursprungsbezeichnung).

Zweierlei Tomaten als Timbale mit Burrata

Timbal de dos tomates con burrata

16,00 €

Frische Tomaten und getrocknete Tomaten mit zartcremiger Burrata. Frische trifft auf intensiven Geschmack.

Regionale Austernpilze mit Holzkohlearoma

Gírgolas de proximidad ahumadas al carbón

15,30 €

Fleischige Pilze mit dem Aroma unseres Holzkohleofens, Knoblauch und Petersilie.

Escalivada vom Holzkohlegrill

Escalivada al carbón

12,80 €

Rote Paprika, Aubergine und Zwiebel, über Holzkohle zart und saftig gegart.

Der Geschmack der Tradition

Trinxat aus der Cerdanya nach Art von La Masia

Trinxat de la Cerdanya, con el carácter de La Masia

18,90 €

Unsere eigene Art des Trinxat: Kartoffeln, Kohl und gepökelter Schweinebauch auf einer Demi-glace aus schwarzem Knoblauch. Gekrönt von einem bei niedriger Temperatur gegarten und flambierten Eigelb von glücklichen Hühnern von Can Carbonell in Llívia. Dazu knusprige Schweinebauchwürfel.

Schnecken nach Art von La Masia

Caracoles de La Masia

22,80 €

Nach Großmutters Rezept, in einer Sauce mit iberischem Schweinefleisch und einer leicht pikanten Note. Dazu empfehlen wir unser handwerklich gebackenes Brot.

Großmutters Cannelloni mit Trüffelbechamel

Canelones de la abuela con bechamel trufada

16,20 €

Traditionelle Cannelloni mit Bratenfleisch unter einer Decke aus Trüffelbechamel, goldbraun überbacken.

Escudella von La Masia

Escudella de La Masia

14,60 €

Traditionelle Fleisch- und Gemüsebrühe, langsam gekocht und mit Pasta serviert. Ein Familienrezept.

Konfierte Lammschulter mit Thymian

Paletilla de cordero confitada al tomillo

26,50 €

Ausgelöst und butterzart, auf cremigem Kartoffelpüree mit einer aromatischen Demi-glace.

Der Geschmack der Tradition

Geschmorter Ochsenschwanz von La Masia

Rabo de toro estofado de La Masia

26,20 €

Eines unserer Aushängeschilder. Butterzartes Fleisch, das sich vom Knochen löst, umhüllt von einer aromatischen Sauce, die zum Brottunken einlädt. Der Genuss eines guten Schmorgerichts wie früher.

Hausgemachtes Sauerteigbrot aus dem Steinofen

Pan casero de masa madre al horno de piedra

5,00 €

Nur natürliche Zutaten, knusprige Kruste und weiche Krume.

Hauptgerichte · Fleisch vom Holzkohlegrill

Bavette vom Bruna-Rind aus der Cerdanya

Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

Zertifiziertes Bruna-Rind aus der Cerdanya, 30 Tage gereift. Über Holzkohle angegrillt und auf dem heißen Stein nach Wunsch vollendet. Mit rustikalen Kartoffeln in der Schale und Padrón-Paprika.

Lamm aus der Cerdanya vom Grill

Cordero de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

Goldbraun gegrillt, mit rustikalen Kartoffeln in der Schale und Padrón-Paprika.

Iberisches Secreto vom Holzkohlegrill

Secreto ibérico al carbón

22,50 €

Saftiger, über Holzkohle angegrillter Schweinefleischzuschnitt, mit rustikalen Kartoffeln in der Schale.

Hauptgerichte · Fleisch vom Holzkohlegrill

Rinderfilet: von der Holzkohle auf den heißen Stein

Solomillo del carbón a la piedra

28,35 €

Zertifiziertes Rinderfilet aus der Cerdanya. Über Holzkohle angegrillt und auf heißem Stein nach Wunsch vollendet. Mit rustikalen Kartoffeln in der Schale und Padrón-Paprika.

Rippensteak aus der Cerdanya, 30 Tage gereift

Chuletón de la Cerdanya madurado 30 días

1 kg · 73,80 €

Zertifiziertes Rindfleisch aus der Cerdanya, 30 Tage gereift. Über Holzkohle angegrillt und auf heißem Stein nach Wunsch vollendet. Mit rustikalen Kartoffeln in der Schale und Padrón-Paprika.

Entenbrust mit Apfelpüree

Magret de pato con puré de manzana

24,22 €

Kräftige Entenbrust mit sanftem Apfelpüree. Ein harmonisches Zusammenspiel von süß und herzhaft.

Butifarra aus der Cerdanya vom Grill

Butifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

Goldbraun gegrillte Bratwurst, mit Glutkartoffel und hausgemachter Aioli.

Schweinefüße mit Holzkohlearoma

Pies de cerdo al carbón

19,80 €

Langsam gegart und über Holzkohle vollendet. Zartschmelzende Textur.

Hauptgerichte · Fisch

Baskischer Kabeljaurücken mit Aioli überbacken

Lomo de bacalao de Euskadi gratinado con alioli

26,35 €

Saftige Kabeljaulamellen auf Ofenkartoffelscheiben, mit Aioli goldbraun überbacken.

Wilder Steinbutt aus dem Holzkohleofen mit Kräutern der Provence

Rodaballo salvaje al carbón con hierbas provenzales

29,50 €

Zart und saftig, mit provenzalischen Kräutern, die seinen feinen Meeresgeschmack unterstreichen.

Lachsforelle aus dem Holzkohleofen

Trucha asalmonada al horno de carbón

22,80 €

Mit Ofenkartoffelscheiben. Zart, saftig und mit einem Hauch von Holzkohlearoma.

Kaisergranat vom Fischmarkt Palamós mit schwarzem Salz

Cigalas de la lonja de Palamós con sal negra

5 Stück · 36,50 €

Saftiger Kaisergranat vom Fischmarkt Palamós, mit einer Prise schwarzem Salz verfeinert.

Reisgerichte von der Holzkohle

Unsere Reisgerichte sind einer der besten Gründe, bei La Masia Platz zu nehmen. Wir wählen Reis von Molí de Pals aus dem Empordà und bereiten ihn mit Zeit und Sorgfalt zu: zunächst auf unserem baskischen Grill, anschließend im Holzkohleofen. Das langsame Garen konzentriert die Aromen und verleiht jedem Korn den Duft der Glut. Hochwertige Rohstoffe, natürliche Zutaten und regionale Produkte tun ihr Übriges.

Entdecken Sie unsere Art, Reis zu genießen.

Ab 2 Personen.
Ungefähre Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Bergreis — die Seele der Cerdanya

Arroz de montaña, el alma de la Cerdanya

25,80 € / Person

Rippenspitzen, Butifarra aus der Cerdanya und Austernpilze, über Holzkohle gegart.

Auf Wunsch mit Schweinefüßen und Schnecken.

Reis mit Meeresfrüchten

Arroz de marisco

29,30 € / Person

Mit Sepia, Garnelen, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln vom Fischmarkt Palamós.

Reis mit Gemüse aus dem Garten

Arroz de nuestra huerta

23,80 € / Person

Regionales Gemüse der Saison, über Holzkohle zubereitet.

Reisgerichte von der Holzkohle

Ab 2 Personen.
Ungefähre Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Suppiger Reis mit Hummer vom Fischmarkt Palamós

Arroz caldoso de bogavante de la lonja de Palamós

32,35 € / Person

Hummer vom Fischmarkt Palamós in einer kräftigen, aromatischen Brühe.

Reis mit Kaninchen

Arroz de conejo

26,45 € / Person

Der Geschmack von Kaninchen in einem Rezept, das an die traditionelle Landküche erinnert. Auf Wunsch mit Schnecken.

Reis mit Oktopusarm und handgemachter Aioli

Arroz con pata de pulpo y alioli hecho a mano

26,70 € / Person

Oktopusarm auf Reis mit intensivem Meeresgeschmack, Holzkohlearoma und handgemachter Aioli.

Unsere süßeste Tradition

Wir stammen aus einer Familie, die seit Jahrhunderten eng mit der Konditorkunst verbunden ist. Heute bereiten wir alle Desserts selbst in La Masia zu — mit diesem Erbe und der Liebe zum Hausgemachten.

San-Sebastián-Käsekuchen

Tarta de queso de San Sebastián

8,50 €

Unser Dessertstar. Außen goldbraun, innen besonders cremig. Mit Liebe nach unserem Familienrezept und in alter Konditortradition gebacken.

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Tarta Tatin con helado de vainilla

7,80 €

Karamellisierte Äpfel auf goldenem Teig, lauwarm mit Vanilleeis und Zimt serviert.

Crema catalana

Crema catalana

7,50 €

Zarte Creme unter einer dünnen, knusprigen Karamellschicht. Der Klassiker unserer Heimat.

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

Coulant de chocolate con helado de vainilla

8,00 €

Warmer Kuchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis. Ein köstlicher Kontrast der Temperaturen.

Tiramisu von La Masia

Tiramisú de La Masia

8,00 €

Zart, cremig und mit dem Duft von Kaffee in jedem Löffel.

Schokoladentrüffel

Trufas de chocolate

4 Stück · 8,30 €

Zartschmelzende Pralinen mit intensivem Kakaogeschmack.

Unsere süßeste Tradition

Torrija von La Masia mit Crema catalana und Turrón-Eis

Torrija de La Masia con crema catalana y helado de turrón

9,80 €

Zarte spanische Arme Ritter, Crema catalana mit knusprigem Zucker und Nougateis.

Mangosorbet

Sorbete de mango

5,80 €

Die Süße der Mango für einen leichten, erfrischenden Abschluss.

Honig und Mató

Mel i mató

7,50 €

Cremiger Frischkäse aus den Pyrenäen der Cerdanya, mit Honig aus der Cerdanya, der auf über 2.000 Metern Höhe gewonnen wird.

Valencianet

Valencianet

6,50 €

Vanilleeis mit frisch gepresstem Orangensaft.

Joghurt aus der Cerdanya

Yogur de la Cerdanya

5,50 €

Mild und cremig.

Hausgemachter Flan mit Sahne

Flan casero con nata

5,50 €

In La Masia zubereitet, mit Karamell und Sahne. Der Geschmack traditioneller Desserts.