Наша кухня — наша сущность

Есть вкусы, с которыми мы чувствуем себя дома, и ароматы, возвращающие нас к семейным обедам. Наша кухня рождается из этих воспоминаний, местных продуктов и даров нашей земли в каждое время года.

На нашем столе — ремесленный хлеб, семейные рецепты и любовь к приготовлению еды, которую мы сохраняем каждый день. Наш верный помощник — древесный уголь. На жаре его углей мы готовим большинство блюд, раскрывая вкус продуктов и придавая им любимый нами аромат.

Пусть еда радует вас так же, как нас радует готовить для вас.
Приятного аппетита!

Если у вас есть пищевая непереносимость или аллергия, сообщите нашей команде перед заказом.

Для аппетита

Иберийский хамон беллота

Jamón ibérico de bellota

120 g · 28,50 €

Насыщенный аромат и нежная текстура. Наслаждайтесь не спеша.

Крокеты ручной работы от шефа

Croquetas artesanas del chef

3,85 € / шт. · Выберите вкус и количество

Хрустящие снаружи, кремовые внутри. Выберите вкус и количество:
Запечённое мясо
Красная креветка с рыбного рынка Паламоса
Каталонские сыры
Белые грибы с трюфелем

Буньюэло из трески

Buñuelo de bacalao

3,60 € / шт.

Золотистая корочка и нежная сердцевина. Приготовлен из трески из Страны Басков.

Проволоне с собрасадой

Provolone con sobrasada

13,45 €

Запечённый до расплавления сыр с собрасадой.

Мелкие гребешки с иберийской ноткой

Zamburiñas con toque ibérico

6 шт. · 19,30 €

Нежные и сочные морские гребешки с выразительным вкусом иберийской свинины.

Моллюски кокина в белом вине

Coquinas al vino blanco

16,50 €

Мелкие морские моллюски с рыбного рынка Паламоса, с белым вином, чесноком и петрушкой. Соус, в который хочется макать хлеб.

С нашего огорода

Овощной салат с козьим сыром из Серданьи и иберийским хамоном

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

14,50 €

Свежие овощи, нежный сыр из Серданьи из 100 % козьего молока и тонкая стружка иберийского хамона.

Розовый томат из Барбастро с брюшком тунца и оливками Каламата

Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y aceitunas Kalamata

17,50 €

Мясистый, сочный розовый томат, брюшко тунца и приправленные оливки Каламата DOP (защищённое наименование места происхождения).

Тимбаль из двух видов томатов с бурратой

Timbal de dos tomates con burrata

16,00 €

Свежие томаты и вяленые томаты с нежной бурратой. Сочетание свежести и насыщенного вкуса.

Местные вешенки с дымком

Gírgolas de proximidad ahumadas al carbón

15,30 €

Мясистые грибы с ароматом угольной печи, чесноком и петрушкой.

Эскаливада на углях

Escalivada al carbón

12,80 €

Красный перец, баклажан и лук, нежные и сочные после приготовления на углях.

Вкус традиций

Тринчат Серданьи в стиле La Masia

Trinxat de la Cerdanya, con el carácter de La Masia

18,90 €

Наша версия тринчата: картофель, капуста и солёная свинина на демигласе из чёрного чеснока. Сверху — желток яйца от кур свободного выгула фермы Can Carbonell в Льивии, приготовленный при низкой температуре и фламбированный. Завершаем блюдо хрустящими кубиками свиной грудинки.

Улитки La Masia

Caracoles de La Masia

22,80 €

По бабушкиному рецепту: в соусе с иберийской свининой и лёгкой остротой. Рекомендуем попробовать с нашим ремесленным хлебом.

Бабушкины каннеллони с трюфельным бешамелем

Canelones de la abuela con bechamel trufada

16,20 €

Традиционные каннеллони с запечённым мясом под трюфельным бешамелем, запечённые до золотистой корочки.

Эскуделья La Masia

Escudella de La Masia

14,60 €

Традиционный мясной и овощной бульон, томлённый на медленном огне и поданный с пастой. Семейный рецепт.

Лопатка ягнёнка конфи с тимьяном

Paletilla de cordero confitada al tomillo

26,50 €

Нежное мясо без кости на сливочном картофельном пюре с насыщенным соусом демиглас.

Вкус традиций

Тушёный бычий хвост La Masia

Rabo de toro estofado de La Masia

26,20 €

Одно из наших фирменных блюд. Нежное, тающее мясо легко отделяется от кости и окутано насыщенным соусом, в который хочется макать хлеб. Удовольствие от настоящего традиционного рагу.

Домашний хлеб на закваске из каменной печи

Pan casero de masa madre al horno de piedra

5,00 €

Только натуральные ингредиенты, хрустящая корочка и нежный мякиш.

Основные блюда · Мясо на углях

Бавет из говядины породы Бруна из Серданьи

Bavette de vaca Bruna de la Cerdanya

25,50 €

Сертифицированная говядина Бруна из Серданьи, выдержанная 30 дней. Обжаривается на углях и доводится на горячем камне до желаемой прожарки. С деревенским картофелем в кожуре и перцами Падрон.

Ягнятина из Серданьи на углях

Cordero de la Cerdanya a la brasa

24,95 €

Подрумяненная на углях, с деревенским картофелем в кожуре и перцами Падрон.

Иберийская свинина секрето на углях

Secreto ibérico al carbón

22,50 €

Сочный отруб секрето, обжаренный на углях, с деревенским картофелем в кожуре.

Основные блюда · Мясо на углях

Говяжье филе: с углей на камень

Solomillo del carbón a la piedra

28,35 €

Сертифицированная говядина из Серданьи. Обжаривается на углях и доводится на горячем камне по вашему вкусу. С деревенским картофелем в кожуре и перцами Падрон.

Стейк на кости из Серданьи, выдержанный 30 дней

Chuletón de la Cerdanya madurado 30 días

1 kg · 73,80 €

Сертифицированная говядина из Серданьи, выдержанная 30 дней. Обжаривается на углях и доводится на горячем камне по вашему вкусу. С деревенским картофелем в кожуре и перцами Падрон.

Утиная грудка с яблочным пюре

Magret de pato con puré de manzana

24,22 €

Насыщенный вкус утиной грудки и нежное яблочное пюре. Гармония сладкого и солёного.

Бутифарра из Серданьи на углях

Butifarra de la Cerdanya a la brasa

17,30 €

Местная колбаска, подрумяненная на углях, с картофелем, запечённым в золе, и домашним айоли.

Свиные ножки с угольным ароматом

Pies de cerdo al carbón

19,80 €

Медленно приготовленные и доведённые на углях. Нежная текстура.

Основные блюда · Рыба

Филе трески из Страны Басков под айоли

Lomo de bacalao de Euskadi gratinado con alioli

26,35 €

Сочные пластины трески на запечённых ломтиках картофеля под румяной корочкой айоли.

Дикий тюрбо в угольной печи с прованскими травами

Rodaballo salvaje al carbón con hierbas provenzales

29,50 €

Нежная и сочная рыба, запечённая на углях с травами, подчёркивающими её морской вкус.

Форель с розовым мясом в угольной печи

Trucha asalmonada al horno de carbón

22,80 €

С запечёнными ломтиками картофеля. Нежная, сочная, с лёгким ароматом углей.

Лангустины с рыбного рынка Паламоса с чёрной солью

Cigalas de la lonja de Palamós con sal negra

5 шт. · 36,50 €

Сочные лангустины с рыбного рынка Паламоса, оттенённые щепоткой чёрной соли.

Рис на углях

Наши блюда из риса — одна из главных причин прийти за стол La Masia. Мы выбираем рис Molí de Pals из Эмпорды и готовим его с заботой, не торопясь: начинаем на баскском гриле, а завершаем в угольной печи. Медленное приготовление концентрирует вкус и наполняет каждое зёрнышко ароматом углей. Качественное сырьё, натуральные ингредиенты и местные продукты завершают дело.

Откройте для себя наше видение блюд из риса.

Минимум на 2 персоны.
Примерное время приготовления: 40 минут.

Горный рис — душа Серданьи

Arroz de montaña, el alma de la Cerdanya

25,80 € / персона

Кончики свиных рёбрышек, бутифарра из Серданьи и вешенки, приготовленные на углях.

По желанию — со свиными ножками и улитками.

Рис с морепродуктами

Arroz de marisco

29,30 € / персона

С каракатицей, креветкой, мидиями и гребешками с рыбного рынка Паламоса.

Рис с овощами с огорода

Arroz de nuestra huerta

23,80 € / персона

Местные сезонные овощи, приготовленные вместе с рисом на углях.

Рис на углях

Минимум на 2 персоны.
Примерное время приготовления: 40 минут.

Рис в бульоне с омаром из Паламоса

Arroz caldoso de bogavante de la lonja de Palamós

32,35 € / персона

Омар с рыбного рынка Паламоса в насыщенном, ароматном бульоне.

Рис с кроликом

Arroz de conejo

26,45 € / персона

Вкус кролика в рецепте, напоминающем о деревенской кухне. По желанию — с улитками.

Рис со щупальцем осьминога и айоли ручной работы

Arroz con pata de pulpo y alioli hecho a mano

26,70 € / персона

Щупальце осьминога на рисе с насыщенным морским вкусом, ароматом углей и айоли ручной работы.

Наша самая сладкая традиция

Мы родом из семьи, чья история веками связана с кондитерским искусством. Сегодня все десерты мы готовим сами в La Masia, сохраняя это наследие и теплоту домашнего приготовления.

Чизкейк «Сан-Себастьян»

Tarta de queso de San Sebastián

8,50 €

Наш фирменный десерт. Румяный снаружи и очень кремовый внутри, приготовленный с любовью по семейному рецепту в традициях старинного кондитерского искусства.

Тарт татен с ванильным мороженым

Tarta Tatin con helado de vainilla

7,80 €

Карамелизированные яблоки на золотистом тесте, подаются тёплыми с ванильным мороженым и корицей.

Каталонский крем

Crema catalana

7,50 €

Нежный крем под тонкой хрустящей карамельной корочкой. Классика нашего края.

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

Coulant de chocolate con helado de vainilla

8,00 €

Тёплый кекс с тающей шоколадной сердцевиной и ванильным мороженым. Восхитительный контраст температур.

Тирамису La Masia

Tiramisú de La Masia

8,00 €

Нежный, кремовый, с ароматом кофе в каждой ложке.

Шоколадные трюфели

Trufas de chocolate

4 шт. · 8,30 €

Тающая текстура и глубокий вкус какао.

Наша самая сладкая традиция

Торриха La Masia с каталонским кремом и мороженым из туррона

Torrija de La Masia con crema catalana y helado de turrón

9,80 €

Нежный сладкий гренок, каталонский крем с хрустящим сахаром и мороженое из нуги.

Сорбет из манго

Sorbete de mango

5,80 €

Сладость манго для лёгкого и освежающего завершения трапезы.

Мёд и сыр мато

Mel i mató

7,50 €

Нежный свежий сыр мато из Пиренеев Серданьи с мёдом из Серданьи, собранным на высоте более 2000 метров.

Валенсианет

Valencianet

6,50 €

Ванильное мороженое со свежевыжатым апельсиновым соком.

Йогурт из Серданьи

Yogur de la Cerdanya

5,50 €

Нежный и кремовый.

Домашний флан со взбитыми сливками

Flan casero con nata

5,50 €

Приготовленный в La Masia, с карамелью и сливками. Вкус традиционных домашних десертов.