



Tapas / Appetizer



Croquetas de la masía (6 uds).- 6.50€
Croquettes / Kroketten

Calamarsets fregits / Chipirones fritos.- 10.00€
Chipirones fritos / Small fried Squid / Fritierter Kleine Tintenfische

Gambes a l'all cremat / Gambas al Ajillo.- 13.00 €
Crevettes à l'ail
Prawns in oil & garlic style / Garnelen Knoblauchtriebe Art

Gildas, (Punxo de pebrot d'Ibarra, anxova i oliva – 4 uds).- 7.50 €
Pinchos de guindilla, anchoa y oliva
Petits Brochettes de poivrons, anchois et olives
Small skewers of green pepper, anchovies and olive
Kleine Spieße mit grünem Pfeffer, Sardellen und Oliven.

Tapa de Morcilla de Burgos.- 6.00 €
Black Sausage / Boudin noir / Gebratene Blutwurst

Anxoves del Cantàbric sobre pa amb tomàquet, cristal·lí.- 12.90 €
Anchoas del Cantabrico sobre pan con tomate, cristalino
Anchois cantabriques sur pain avec tomate, cristalline
Anchovies (Premium) on bread with tomato, crystalline
Sardellen (Premium) auf Brot mit Tomate, kristalliner

Patatas Bravas de la masía.- 8.00 €

Pernil ibèric de gla / Jamón ibérico de bellota.(70gr).- 13.00 €
Jamon ibérique de gland / Iberian acorn-fed ham
Ibérico-Schinken

Olives / Aceitunas / Oliven.- 5.00 €

Pa de vidre torrat amb tomàquet / Pan de cristal tostado con tomate.- 3.80€
Pain de verre avec tomate / Bread with tomato / Brot mit Tomate



*Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included*

Entrants Entantes Entrées Starters Vorspeisen

Amanida Formatge de cabra gratinat amb mel i vinagreta de fruita seca.-11.60 €

Ensalada Queso de cabra gratinado con miel y vinagreta de frutos secos.
Melted goat's cheese Salad with honey and fruit nuts dressing
Fromage de Chèvre frais gratiné avec miel et vinaigrette de fruits secs.
Frischer ZiegenKäse Überbackener Salat mit Honig und Schalenfrüchte vinaigrette.

Tomàquet amb Ventresca de Tonyina, ceba i anxoves del cantàbric. 15.00 €

Tomate con Ventresca de Atún, cebolla y Anchoas del Cantabrico.
Tomate avec ventrèche de thon, oignon et anchois de Cantabrie
Tomato with tuna belly, onion and Cantabrian anchovies
Tomate mit Thunfischbauch, Zwiebel und kantabrischen Sardellen

Amamida de Vieiras i Gambas planxa amb favetes. -21.50 €

Ensalada de Vieiras y gambas plancha con habitas
Salade de *Coquilles Saint-Jacques* et crevettes grillées avec petites fèves
Scallop and grilled shrimp salad with broad beans
Jakobsmuschel- und gegrillter Garnelensalat mit kleinen Saubohnen

Tartaleta d'Escalivada amb Anxoves, tapenade i vinagreta de romesco.-11.50 €

Tartaleta de Escalivada, con Anchoas, tapenade i vinagreta de romesco
Tartelette Escalivada, avec Anchois, tapenade et vinaigrette romesco
Roasted vegetable tartlet, with Anchovies, olive pâte and romesco vinaigrette
Gebratenes Gemüsetörtchen mit Sardellen, Oliventapenade und Romesco-Vinaigrette

Carpaccio de Bou amb Parmesà, brots de verduretes i oli d'alfabrega. -16,20 €

Carpaccio de Buey con Parmesano, brotes de verduritas y aceite de albahaca
Carpaccio de bœuf au parmesan, pousses de légumes et huile de basilic
Beef carpaccio with Parmesan, vegetable sprouts and basil oil
Rindercarpaccio mit Parmesan, Gemüsesprossen und Basilikumöl

Carpaccio de Peus de porc amb virutes de Foie i oli de tofona.- 14.00 €

Carpaccio de Pies de cerdo con virutas de Foie y aceite de trufa
Carpaccio de pieds de porc aux copeaux de foie et huile de truffe
Pig trotters carpaccio with Foie.
Schweinefüße-Carpaccio mit Foie-Spänen und Trüffelöl

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included

Entrants Entantes Entrées Starters Vorspeisen

Sopa de pescadors. / Sopa de pescadores. -11.50 €
Fish Soup / Fischsuppe / Soupe de Poisson.

Cargols a la Gormanda / Caracoles a la Gormanda. - 13.00 €.
Snails Gormanda Style./ Schnecken Gormanda Art
Escargols à la Gourrmanda

'Saltejat' de favetes amb xipirons / Salteado de habitas con chipirones. - 18.00 €
Fried young beans with tiny squid
Les Petits Fèves sautés avec les petits Calmars
Die Kleinen Dicke Bohnen Gebackene mit Tintenfischen.

Pasta fresca amb llagostins i bolets. -12.00 €
La Pasta fresca con langostinos y setas.
Fresh pasta with King prawns and mushroom.
Teigwaren mit Langustenschwanz und Pilzen
Pâte fraîche au champignons et crevettes.

Pasta fresca a la bolonyesa / Pasta fresca a la boloñesa. - 10.50
Pâtes fraîches à la bolognaise
Fresh pasta bolognese / Frische Pasta Bolognese

Canelons farcits amb vieires i gambes. - 15.50 €
Canelones rellenos de vieiras y gambas.
Scallops and prawns cannelloni
Cannellonis de pétoncles et gambas
Cannelloni mit Jakobsmuscheln und Garnelen

Foie a la planxa amb ceba caramel·litzada i ou ferrat. - 19.50 €
Foie a la plancha con cebolla caramelizada y huevo frito
Foie grillé avec l'oignon caramélisé et œuf au plat
Grilled foie with caramelized onion and fried egg
Gegrillte Foie mit karamellisierten Zwiebeln und Spiegelei

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included



Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included

❖ *Peix, Pescado, Fish, Fisch . Poisson*

Suquet de Turbot/ Caldereta de Rodaballo.- 25.50 €
Fisherman's Turbot stew / Fischer-Steinbutt-Eintopf
Fricassée de Turbot.

Filets de Llobarro amb patates al forn, tomaquet i alls tendres .- 24.50 €
Supremas de Lubina con patatas al horno, tomate y ajos tiernos
Suprêmes de Loup de mer (Bar) avec pommes de terre au four, tomates et ail tendre
Sea Bass Supremes with baked potatoes, tomato and tender garlic
Wolfsbarsch-Supreme mit Ofenkartoffeln, Tomaten und zartem Knoblauch.

Tronc de Turbot a la brasa amb samfaina suau y patates al caliu.- 24.90 €
Tronco de Rodaballo a la brasa, con pisto suave y patata asada.
Turbot grillé avec ratatouille et pommes de terre rôties
Charcoal-griddled Turbot. with roast potatoes and soft ratatouille.
Steinbutt vom Grill mit Ratatouille und geröstete Kartoffeln.

Bacalao con sanfaina de la masía.- 19.00 €
Bacalao con pisto suave de la masía
Morue à la ratatouille doux de légumes
Cod with soft vegetable ratatouille
Kabeljau mit weichem Gemüse-Ratatouille.

❖ *Arroz . Rice. Reis . Riz.*

Calder d' arròs amb llamàntol (min.2 pers.) . 26.50 €
El Caldero de arroz con Bogavante
Rice with giant lobster. / Reis mit Hummer.
Riz aux Homard.

Paella a la marinera. (2 pers.mín.).- 19,60 €
Paella de riz aux fruits de mer / Seafood rice Paella
Meeresfrüchte-Reis-Paella.

Arròs de verdures. (min. 2 pers.) . 17.50 €
Arroz de verduras / Vegetable rice / Gemüsereis.
Riz aux légumes.

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, inclòs / incluido /included



Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €
IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included

Chuletón de Vaca vella a la brasa de carbó vegetal amb patates fregides i amanida. .(7.20 €./ 100 gr.)

Chuletón de Vaca vieja, madurada, a la brasa de carbón vegetal con fritas y ensalada

Côte de boeuf grillée au charbon de bois avec frites et salade

Charcoal-grilled old Cow steak with fries and salad mit Pommes frites und Salat

Grosses Rindkotelett vom Holzkohlengrill mit Pommes frites und Salat

El Filet de bou a la brasa amb verduretes y patates.- 27.90 €

Filete de buey a la brasa con verduritas y patatas.

Grilled Filet of Beef with potatoes and greens / . Rindsfilet vom Grill.

Filet de boeuf sur la braise avec légumes et pommes de terre.

Entrecot de vaca vella a la brasa de carbó d'alzina.- 26.00 €

Entrecot de vaca vieja a la brasa de carbón de encina

Entrecôte vache vielle grillée au charbon de bois

Old cow Entrecote grilled with oak charcoal.

Altes Kuh-Entrecôte, gegrillt mit Eichenholzkohle

Costelles de Anyel a la brasa amb patates pobres. - 24.00.€

Costillitas de Codero lechal a la brasa con patatas pobre.

Charcoal-grilled Lamb Kid chops with potatoes field style.

Kleine Lammkoteletts vom Grill mit kartoffeln Bauernhof Art

Côtelettes d'agneau de lait grillée sur la braise avec pommes de terre.

Garri crocant, amb patates a l'aroma de vainilla.- 24.80 €

Cochinillo crocante con patatas al perfume de vainilla.

Crunchy Suckling Pig with potatoes flavored with vanilla

Cochon de lait croustillant avec pommes de terre à la vanille.

Ferkel Knusprig gebraten mit Kartoffeln aus Vanille.

Cua de Bou estofada amb puré de patates i salsa de ví vell. 18,50 €

Rabo de buey estofado con puré de patatas y salsa de vino.

Stewed Oxtail with potato puree and wine sauce.

Ochenschwanz (ohne Knochen) mit Kartoffelpüree und altem Wein-sauce

Queue de boeuf avec purée de pommes de terre et sauce de vin.

Hamburguesa brasa con salsa barbacoa y guarnición. 16.00 €

Burger de vache grillé avec sauce barbecue./ Grilled cow burger with barbecue sauce.

Gegrillter Kuhburger mit Barbecuesauce .

❖ **Salses /Salsas/Sauces**

Pebre verd /Pimienta verde/Poivre vert/Green pepper/ Grüner Pfeffer.-4.00€

Salse Roquefort / Salsa Roquefort /Roquefort sauce.- 4.00€

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €

IVA / Taxes, inclòs / incluido /included

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €

IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included



❖ *Postres. Desserts. Nachtsch*

Canelons de pinya farcits amb crema cremada i llàgrimes de xocolata.- 8,90 €

Canelones de piña rellenos de crema catalana, con lagrimas de chocolate.

Pineapple cannelloni filled with Catalan cream, with chocolate drops.

Ananas-Cannelloni gefüllt mit katalanischer Creme, mit Schokoladentropfen

Cannellonis d'ananas fourrés à la crème catalane, aux larmes de chocolat

Recuit amb figues en almívar./ Recuit con higos en almíbar.- 7,00 €

“Recuit” (fresh cheese with figs in syrup).

Fromage frais avec le sirop de figues

Frischkäse mit eingelegten Feigen in Sirup.

Coulant de xocolate. / Coulant de chocolate.- 9,70 €

Coulant (Schokolade). / Coulant au chocolat.

Macedònia de fruita amb gaspatxo de cítrics i sorbete de mango.- 7,50 €

Macedonia con gazpacho de cítricos y sorbete de frutas de mango.

Seasonal Fruit Salad with citric gazpacho and Mango sorbet.

Macédoine de fruits de saison avec gazpacho d'agrumes et sorbet de Mangue.

Obstsalat mit Zitrusgazpacho und Mango-sorbet

Pastís de formatge amb coulis de gerds.- 8.50 €

Tarta de Queso con coulis de framboesa / Cheesecake au coulis de framboise.

Cheesecake with Raspberry Coulis /Käsekuchen mit Himbeer-Coulis

Crema de Vainilla caramel-litzada amb fruita del temps.- 6,90 €

Crema de vainilla caramelizada con frutas del tiempo.

Vanille crème brûlée aux fruits de saison.

Caramelized Vanilla Cream with seasonal fruits.

Karamellisierte Vanille_creme mit Früchten der Saison.

Trufes de xocolata / Las Piedras de Gaudí Trufas de Chocolate (masia)-. 9.00 €

Chocolate truffles / Truffles au chocolat (maison) / Schokoladentrüffel

Gelats / Los Helados.- 6.00 €

Ice cream / Eis.

Plata de formatges / Surtido de Quesos.- 8.50 €

Cheese Plater./ Käseplatte / Plateau de fromages.

IVA / Taxes, inclòs / incluido /included

Servei de Pa / Servicio de pan /service bread, Brot, pain. 1,30 €

IVA / Taxes, 10% inclòs / incluido /included