

*El **Restaurante Mas Solà** está ubicado dentro del complejo hotelero del mismo nombre donde se encuentra en una Masia del siglo XVI con un encanto especial.*

*En la **carta** y el **menú Pica Tastets** que les ofrecemos a continuación pueden encontrar los platos clásicos de la cocina de Mas Solà junto a las nuevas creaciones de la cocina de territorio creativa que nos aporta nuestro **chef Jordi Delfa**.*

Todo esto combinado con un servicio cercano, atento y profesional de nuestro equipo de sala.

¡Bienvenidos a Mas Solà y esperamos que disfruten!

ENTRANTES PARA COMPARTIR...O NO

Jamón ibérico de bellota al corte

Pan de coca, tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen
27.50 €

Anchoas de l'Escala

con crujiente de pan de algas (6 filetes)
16€

Croquetas de jamón ibérico de bellota

exquisitamente cremosas
2€ / unidad
(mínimo 3 unidades)

Buñuelos de bacalao

con miel y lima
2€ / unidad
(mínimo 3 unidades)

Gamba extra grande de Blanes a la brasa

con aceite de su jugo
13€ / unidad

ENTRANTES RECOMENDADOS POR NUESTRO CHEF

Tomates de temporada

burrata de Puglia, briox casero y aceite de oliva Picual
17€

Tartar de atún rojo

aliño de jengibre, naranja, soja y yema de huevo fresco curada
24€

Steak tartar de solomillo de ternera de Girona madurada

tuétano, yema cremosa y pan Mas Solà
27€

Setas de otoño

alcachofas, hortalizas y crema de patata
20€

Crema de calabaza

chocolate blanco, ñoqui de escudella y trufa de verano
15€

Canelón de carne rustida

ternera, cerdo ibérico, pollo de pagès, foie y queso Comté
17€

NUESTROS ARROCES

Arroz Parellada

gamba de Blanes, calamarcitos, sepia y plancton
(mínimo dos personas)

27€ p/p

Arroz de mar y montaña

meloso de callós de bacalao y butifarra de Perol
(mínimo dos personas)

25€ p/p

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO

Pescado de lonja

crema ligera de patata y mini hortalizas

26€

Calamares

rellenos de ibérico, botifarra negra y velo de sofrito y tinta

25€

Bacalao confitado

judias de Santa Pau, emulsión de piñones y gambas

27€

PLATOS PRINCIPALES DE CARNE

Pato de bellota rustido

peras glaseadas, higos y salsifi

20€

Solomillo de ternera de Girona madurada 60 dias

patata primor y cebollitas

27€

Espaldita de cordero lechal

a baja temperatura deshuesada con hortalizas

29€

*Servicio de pan y cajita dulce para los cafés: 2,75€

10 % IVA INCLUIDO