

massolà

R E S T A U R A N T

Entrées à partager... ou pas

Jambon ibérique de bellota avec pain coca à la tomate et huile d'olive vierge extra	31€
Anchois de L'Escala sur brioche aux algues et beurre fumé (minimum 3 unités)	4€/u.
Croquettes maison fondantes de viande rôtie avec mayonnaise au citron vert (minimum 3 unités)	3€/u.
Beignets de morue au miel et à l'orange (minimum 3 unités)	4€/u
Carpaccio de filet de bœuf avec fromage Tête de Moine, olives noires, tomates séchées et noisettes grillées	19€
Courgette finement tranchée avec houmous de betterave et mini crudités du jardin	14€
Salade russe façon Mas Solà avec ventrèche de thon et piments « piparra »	16€
Assortiment de fromages catalans et leurs accompagnements	21€
Moules de bouchot avec bajoue ibérique, oignon doux et huile de persil	14 €

Les recommandations du chef...

Salade de tomates de notre potager avec burrata locale, basilic et pistaches	19€
Gaspacho de fraises au tartare de crevette rouge	18€
Foie gras mi-cuit avec ses confitures et réduction de Xérès	26€
Sauté de calamars de Blanes, crevettes et cœurs d'artichauts	22€
Fleurs de courgette croustillantes farcies au mascarpone, fromage bleu et noix, accompagnées d'une mayonnaise aux agrumes	19€
Aubergine farcie à la saucisse Duroc, émulsion de miso et fromage Garrotxa	17€
Joues de merlu au pil-pil	25€
Poulpe grillé au miel de kimchi rôti et patate douce cuite au charbon	26€
Steak tartare de bœuf de Gérone avec une touche de Calvados	31€

Riz ... (minimum 2 personnes)

Riz Parellada à la seiche et aux crevettes de Blanes	30€
Riz semi-sec aux côtes de porc ibérique, poulet fermier, mousseline de pomme et tataki de bœuf Angus	28€

Poissons...

Poisson du jour grillé avec légumes ou cuit au four avec pommes de terre boulangères	28€
Morue confite en deux cuissons avec ratatouille catalane, pignons et raisins secs	26€
Langoustines de Blanes façon « Port de la Selva » ou grillées	32€
Tataki de thon aux légumes sautés et sésame torréfié	25€

Viandes ...

Viandes grillées au feu de bois avec pommes de terre et poivrons piquillo rôtis:	
Filet de bœuf de Gérone	29€
Entrecôte de bœuf de Gérone	26€
Côte de bœuf Angus de 1 kg	75€/kg
Pluma de porc Duroc Batallé avec chimichurri et pickles	22€
Magret de canard à l'ananas en textures et jeunes endives	24€
Médailillon croustillant de pied de porc avec pomme verte et homard	23€

Desserts...

Gâteau aux trois fromages	9€
Tartare de fruits frais et sorbet	7,50€
Tarte Tatin à la crème légèrement fouettée	9€
Millefeuille au beurre, crème pâtissière et fruits rouges	10€
Tiramisu	9€
Coulant au chocolat (15 minutes de cuisson)	10€
Glaces et sorbets (Chocolat, Vanille, Noix de macadamia, Fraises ou Mangue)	6€

*Coca de pain de verre avec ou sans tomate 2,90€ pp. TVA incluse