

*El **Restaurant Mas Solà** està ubicat dins el complex hotelerd el mateix nom, en una masia del segle XVI amb un encant especial.*

*A la **carta** i el **menú Pica Tastets** que els oferim a continuació poden trobar els plats clàssics de la cuina del Mas Solà junt a les noves creacions de la cuina de territori creativa que ens presenta el nostre **chef Jordi Delfa**.*



*Tot això combinat amb un servei proper, atent i professional del nostre equip de sala dirigit per **Oriol Dinarès**.*

Benvinguts a Mas Solà i esperem que gaudeixin!



ENTRANTS PER COMPARTIR...O NO

Pernil ibèric d'aglà al tall

amb les seu pa de coca, tomàquet de penjar i oli extra verge
27.50 €

Anxoves de l'Escala

amb cruixent de pa d'algues (6 filets)
16€

Bunyols de bacallà

amb mel i llima
2€ / unitat
(mínim 3 unitats)

Gamba extra gran de Blanes a la graella

amb oli del seu suc
13€ / unitat

Les nostres croquetes de pernil ibèric d'aglà

Exquisidament cremoses
2€ / unitat
(mínim 3 unitats)

ENTRANTS RECOMANATS PEL NOSTRE XEF

Carxofes a la graella

amb salsa romesco i verduretes
17€

La nostra versió de l'amanida verda

tartar de tonyina, ceba encurtida, olives i espàrrecs de mar
24€

Crema de carbassa

xocolata blanca, nyoqui d'escudella i tòfona
15€

Zamburiñas rostides

terra de coco i crema de cloïsses
24€

Steak tartar de filet de vedella de Girona madurada

moll de l'os, rovell cremós i pa Mas Solà
27€

Canelons de carn rustida

vedella, porc ibèric, pollastre de pagès, foie i formatge Comté
17€



EL NOSTRE ARRÒS

Arrós Parellada

gamba de Blanes, calamarcets, sípia i plancton
(mínim dos persones)

27€ p/p

Arrós de mar i muntanya

melos de calls de bacallà i botifarra de Perol
(mínim dos persones)

27€ p/p

PLATS PRINCIPALS DE PEIX

Peix de llotja

cremós de coliflor i mini verduretes

26€

Suquet de rap

amb escarlà i "migas" sofregides amb ibèrics

29€

Bacallà confitat

fesols de Santa Pau, emulsió de pinyons i gambes

27€



PLATS PRINCIPALS DE CARN

Ànec de bellota rostit

peres glasejades, peres al toffee i salsifins

20€

Filet de vedella de Girona madurada 60 dies

rovell d'ou trufat i camagroc

27€

Espatlleta de xai de llet

a baixa temperatura desossada amb verduretes

29€

*Servei de pa i caixeta de dolços per als cafés: 2,75€

10 % IVA INCLÒS