

LA CARTA

Benvinguts a Mas La Boella, els hem preparat una selecció de plats km. 0 per a què gaudeixin d'una cuina tradicional i mediterrània. Els oferim la possibilitat d'acompanyar-ho amb un Maridatge de vins Premium*.

ENTRANTS

Pernil ibèric Juan Manuel amb pa de vidre i tomàquet	26,50
Cecina amb pa de vidre i tomàquet	18,50
Anxova "doble O" amb pa de vidre i tomàquet	19,00
Ous trencats amb patates i pernil ibèric	16,50
Carpaccio de gamba vermella, allioli negre i caviaroli	22,50
Verdures en tempura amb la salsa de romesco	17,00
Bolets escabetxats amb llagostins i pit de guatlla	20,00
Carxofa confitada amb pernil d'ànec	16,50

LA BRASA DE LA BOELLA

Garrí confitat a baixa temperatura i desossat, amb parmentier i peres al vi	26,00
Llom baix de vedella amb laminat de patata cruixent	26,50
Pularda amb foie	24,00
Arròs d'ànec	23,00

LA CARTA

DE LA MAR A LA FINCA

Peix de llotja	P. S/M
Rap amb arròs black i verdures	25,50
Bacallà confitat	25,00
Pop a la brasa acompanyat de parmentier i patata ratte	26,00

POSTRES

El nostre pastís de formatge	7,50
Mousse de crema catalana	7,50
Tarta Sacher	7,50
Tiramisu amb gelat d'amaretto i avellana	7,50
Fruita fresca de temporada	6,50
Assortiment de formatges artesans	12,50

*Opció de Maridatge de vins Premium: 30 € per comensal

Km. 0: Cuina Quilòmetre Zero | Preus en euros amb 10% IVA inclòs