

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 |
| Pèsols guisats acompanyats amb un vel de cansalada ibèrica | 18,50 |

LA BRASA DE LA BOELLA

| | |
|--|-------|
| Garrí confitat a baixa temperatura i desossat, amb parmentier i peres al vi | 28,50 |
| Llom baix de vedella amb laminat de patata cruixent | 28,00 |
| 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 |
| Torrija de pa de briox acompanyat amb gelat de llet d'ovella | 7,50 |
| Tarta Sacher | 7,50 |
| Bunyols de vent acompanyats amb salsa de xocolata | 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