

# Menú del Mas

A escoger un primero, un segundo y un postre.  
Servido de lunes a viernes mediodía

¡Bienvenidos!

Les hemos preparado nuestro menú diario, el Menú del Mas.  
Pensado y diseñado para que disfruten de la mejor cocina de proximidad.

Les sugerimos un menú inspirado en la dieta típica del Mediterráneo.  
Elaborado con delicadeza, utilizando solo productos de temporada, Km. 0  
y de gran calidad.

Déjense aconsejar por nuestro sumiller.

Les ofrecemos la posibilidad de maridar sus platos con diferentes vinos  
seleccionados (Montsant, Priorat...):

Maridaje de vinos (Menú del Mas y Menú del aceite): 10€

Maridaje de vinos (Menú Degustación): 15€

Maridaje de vinos Premium: 25€



Km. 0: Cocina Kilómetro Cero

## Entrantes

Xató (ensalada de bacalao, escarola... aliñada con romesco)

\*Crema de ceps

Canelones caseros con trufa

Guiso tradicional de judías de Santa Pau

Entrante del día

## Segundos

Rape a la plancha con trinchado de col y patata

Calamar relleno de morcilla y setas

Costillas ibéricas maceradas acompañadas de nuestras patatas fritas

\*Espalda de cordero deshuesada al horno y patatas laminadas

Solomillo de ternera (suplemento 15€)

Plato del día

## Postres (a escoger)

Cada día elaboramos un surtido de tartas, buñuelos, cremas... todos  
hechos en nuestro obrador.

25€

Precio con 10% IVA incluido