

¡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 mediterránea.
Elaborado con esmero, utilizando únicamente 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

Menú del Mas

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

Entrantes

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

Salmorejo con su guarnición

Ensalada de boquerón con aguacate

Pasta fresca con verduritas del huerto

Entrante del día

Segundos

Huevos de corral de La Boella con patatas y jamón ibérico

Solomillo a la plancha con verduritas y aceite del chef

Presa ibérica a la parrilla con salsa de mostaza y miel

*Longaniza del Pallars Jussà a la parrilla

Solomillo de ternera (suplemento 15 €)

Plato del día

Postres (a escoger)

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

Precios con el 10% IVA incluido