

¡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.

Tanto si escoge un menú, como si escoge platos a la carta, le ofreceremos
la posibilidad de maridarlos con diferentes vinos seleccionados por
nuestro sumiller:

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

Maridaje de vinos (Menú Degustación): 15 €

Maridaje de vinos Premium: 25 €



*Km 0: cocina kilómetro cero

Menú del Mas

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

Entrantes

Ensalada de salmón y picantón en escabeche
Crema de ceps
Chipirón con trinchado de col y patata con morcilla
Sopa de "Galets"
Entrante del día

Segundos

Longaniza del "Pallars Llossa" con su coca de escalivada
Tecla de cordero con patata arometizada
Bacalao al horno con frito de cebolla y tomate
Rapito a la plancha con verduras
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.

25€

Precios con el 10% IVA incluido