Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

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 dels nostres Maridatges de Mas La Boella*.

ENTRANTS

Pernil ibèric Juan Manuel amb pa de vidre i tomàquet	32.00
Anxova "doble O" amb pa de vidre i tomàquet	22,00
Caneló de cabra de mar i bacallà	24,00
Ou a baixa temperatura amb rossinyols i parmentier de patata	19,50
Crema de carbassa amb vieira i aroma de romaní	21,00

DEL MAR A LA FINCA

Rèmol amb salsa de vermut vermell i mol·luscs	32,00
Llenguado a la planxa amb mantega, cítrics i tàperes, acompanyat de verdures al vapor	37,00
Bacallà confitat amb crema de coliflor a la mantega torrada i cafè	28,00
Pop a la brasa amb base de patata rostida i cruixent de moniato	29,00

Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

LA CARTA

LA BRASA DE MAS LA BOELLA

Garrí confitat a baixa temperatura amb parmentier de patata i peres al vi	36,00
Magret d'ànec amb puré de moniato i salsa de taronja	29,00
Costella de porc Duroc amb salsa de whisky	23,00
Filet de vedella amb salsa al vi	36,00

POSTRES

Crema catalana	12,00
Pa de pessic d'avellana amb cremós de xocolata	13,00
Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla	10,00
Cítrics en diferents elaboracions	10,00
Fruita de temporada	9,00

*Servei de pa 2,00 € / pax

*Opció de Maridatge Mas La Boella: 30 € per comensal

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

Tots els nostres plats s'elaboren amb oli d'oliva arbequina, embotellat sota segell DOP Siurana.

Complim amb la llei 3/2020 sobre el desaprofitament alimentari publicada en el DOGC