Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

LA CARTA

Bienvenidos a Mas La Boella, les hemos preparado una selección de platos km. 0 para que disfruten de una cocina tradicional y mediterránea. Les ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con uno de nuestros Maridajes de Mas La Boella*.

ENTRANTES

Jamón ibérico Juan Manuel con pan de cristal y tomate	32.00
Anchoas "doble O" con pan de cristal y tomate	22,00
Canelón de centollo y bacalao	24,00
Huevo a baja temperatura con rebozuelos y parmentier de patata	19,50
Crema de calabaza con vieira y aroma de romero	21,00

DEL MAR A LA FINCA

Rodaballo con salsa de vermut rojo y moluscos	32,00
Lenguado a la plancha con mantequilla, cítricos y alcaparras, acompañado de verduras al vapor	37,00
Bacalao confitado con crema de coliflor a la mantequilla tostada y café	28,00
Pulpo a la brasa sobre base de patata asada y crujiente de boniato	29,00

Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

LA CARTA

LA BRASA DE MAS LA BOELLA

Cochinillo confitado a baja temperatura, parmentier de patata y peras al vino	36,00
Magret de pato con puré de boniato y salsa de naranja	28,00
Chuleta de cerdo Duroc con salsa de whisky	29,00
Solomillo de ternera con salsa al vino	36,00

POSTRES

Crema catalana	12,00
Bizcocho de avellana con cremoso de chocolate	13,00
Carpaccio de piña y helado de vainilla	10,00
Cítricos en diferentes elaboraciones	10,00
Fruta de temporada	9,00

*Servicio de pan 2,00€ / pax

Maridaje Mas La Boella: €30 por comensal.

Km. 0: Cocina Kilómetro Cero | Precios en euros con 10% IVA incluido

Todos nuestros platos se elaboran con aceite de oliva arbequina, embotellado bajo el sello DOP Siurana.

Cumplimos con la ley 3/2020 sobre el desperdicio alimentario publicada en el DOGC