

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 1

MENÚ Rústico De La Masía De Estilo Tradicional

PICA PICA (Centro Mesa)

- * “ Nuestras Torres - Colgajos de Embutidos Catalanes del Berguedà ”
 - * Parrilladas de Verduras de La Huerta, con Romescu
- * Bandejas de Escalibada Catalana, con Atún, Anchoas y Aceite de Oliva
 - * Ensaladas Tito Carlos Completas
- * Pan de Coca Tostado, con Tomates y Aceite de Oliva Virgen

SEGUNDO (Plato Principal)

- * Parrillada de Carne a la Brasa
(1Pieza Cordero, ½ Butifarra, 1 Pieza de Conejo, 1 Pieza de Pollo)
- * Mongetes del Ganxet Saltejades amb Cansalada
 - * Patatas a la Brasa (Caliu)
 - * All i Oli Cassolà

POSTRES

- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
y
- * **TARTA ESPECIAL DE CELEBRACIÓN (AL Gusto)**

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D´Or Maximum
- * Vi BLANC de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * Vi NEGRE de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * **CAVA BRUT de la MASÍA JUVÉ i MASANA**
 - * “ Gal.letes de La Masía i Moscatell ”
 - * Cafés o Tallats o Infusions

35 €

Iva Inclós

**Todas las Bebidas que se consuman y
no estén aquí especificadas, se cobrarán aparte.
También disponemos de PLATOS INFANTILES, preparados al momento.
EN LOS MENÚS DE GRUPOS NO SE COBRA POR SEPARADO,
HACEMOS FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA PARA TODA LA MESA**

**ÉSTOS MENÚS SE REALIZAN PARA MESAS O GRUPOS MÍN. 12 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN
FACTURADOS**

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 2

PICA PICA **(Frío y Caliente Centro Mesa)**

- * Chupito de Mousse de Anchoa, "Tomaca" Caramelizado y Punta de Tapenade Negra
 - * "Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá"
- * Tostas de Pan de Coca con Escalibada, Queso de Cabra y Confit de Higos
- * Champiñones de Botón Rellenos de Allioli y Jamón Frito, Sobre Compota de Manzana al Gengibre
 - * Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas al Vapor, de Vino Blanco y Limón
 - * Calamarcitos Fritos a la Andaluza, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Merluza al Horno Estilo Bilbao, con Ajitos, Gulas, Langostinos y un Poquito de Bitxo
- * Milhojas "Serranito" de Patata, Secreto Ibérico, Pimiento y Jamón, Napado con Salsa Gorgonzola
- * Confit Pato Asado, con Salsa de Pedro Ximénez a la Naranja y Mango, y Flores de Patata y Calabaza Horno

POSTRES

- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
- y
- * **TARTA ESPECIAL DE CELEBRACIÓN (AL Gusto)**

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi BLANC de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * Vi NEGRE de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * **CAVA BRUT de la MASÍA JUVÉ i MASANA**
 - * "Gal.letes de La Masía i Moscatell"
 - * Cafés o Tallats o Infusions

40€

Iva Inclós

**Todas las Bebidas que se consuman y
no estén aquí especificadas, se cobrarán aparte.
También disponemos de PLATOS INFANTILES, preparados al momento.
EN LOS MENÚS DE GRUPOS NO SE COBRA POR SEPARADO,
HACEMOS FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA PARA TODA LA MESA**

**ÉSTOS MENÚS SE REALIZAN PARA MESAS O GRUPOS MÍN. 12 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN
FACTURADOS**

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú B

PICA PICA **(Frío y Caliente Centro Mesa)**

- * Chupito de Mousse de Anchoa, " Tomaca " Caramelizado y Punta de Tapenade Negra
- * " Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá " y Queso de Oveja
- * Tostas de Pan de Coca con Escalibada, Queso de Cabra y Confit de Higos
- * Champiñones de Botón Rellenos de AlliOli y Jamón Frito, Sobre Compota de Manzana al Gengibre
- * Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas, al Vapor de Vino Blanco y Limón
- * Calamarcitos Fritos a la Andaluza, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- * Entrecôte de Ternera D.O. Girona a la Parrilla, con Patata Asada, Mongetes de Ganxet y AlliOli
- (Peix Fresc)** * Lomo Extra de Bacalao Confitado con Aceite de Oliva, Sobre Meloso Guiso de Cap i Pota
- * Steak Tartar de Solomillo de Buey, con Patatas Deluxe, Mostaza Antigua y Torraditas

POSTRES

- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
- y
- * **TARTA ESPECIAL DE CELEBRACIÓN (AL Gusto)**

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D´Or Maximum
- * Vi BLANC de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * Vi NEGRE de La Masía Roser Torné D.O. Penedés
- * **CAVA BRUT de la MASÍA JUVÉ i MASANA**
- * " Gal.letes de La Masía i Moscatell "
- * Cafés o Tallats o Infusions

45€

Iva Inclós

**Todas las Bebidas que se consuman y
no estén aquí especificadas, se cobrarán aparte.**
También disponemos de PLATOS INFANTILES, preparados al momento.
EN LOS MENÚS DE GRUPOS NO SE COBRA POR SEPARADO,
HACEMOS FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA PARA TODA LA MESA

ÉSTOS MENÚS SE REALIZAN PARA MESAS O GRUPOS MÍN. 12 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN
FACTURADOS

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 4

PICA PICA

(Frío y Caliente Centro Mesa)

- * Chupito de Mousse de Anchoa, "Tomaca" Caramelizado y Punta de Tapenade Negra
 - * "Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá" y Queso de Oveja
- * Tostas de Pan de Coca, con Tomate Caramelizado, Anchoas del Cantábrico y Olivada Negra
 - * Cucharitas de Tartar de Atún Rojo, con Cítricos, Gengibre y Mayonesa de Wasabi
 - * Wok Salteado de Verduritas, con Calamarcitos, Soja, Sésamo y Huevo Poché
 - * Cazuela de Almejas Gallegas a la Marinera
- * Tacos de Bacalao Negro Crujiente al Carbón en Témpera, con Miel, Sésamo, Romesco y AlliOli Negro

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc) * Lomitos de Lubina Sobre Pisto de Calabaza Confitado y Suquet de Cigalitas a la Sidra
- * Presa Ibérica D.O. Teruel, a la Parrilla con Salteado de Patatas Lila, Chalotas y AlliOli de Sobrasada
- * Melosa Carrillera de Ternera Confitada a Fuego Lento al Pedro Ximénez, con Rossinyols y Pera al Horno

POSTRES

- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
- y
- * **TARTA ESPECIAL DE CELEBRACIÓN (AL Gusto)**

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi BLANC D.O. Rueda Verdejo "Bitacora"
- * Vi NEGRE D.O. Penedés Cabernet Sauvignon "Eternium"
- * **CAVA BRUT de la MASÍA JUVÉ i MASANA**
 - * "Gal.letes de La Masía i Moscatell"
 - * Cafés o Tallats o Infusions

52€

Iva Inclós

**Todas las Bebidas que se consuman y
no estén aquí especificadas, se cobrarán aparte.
También disponemos de PLATOS INFANTILES, preparados al momento.
EN LOS MENÚS DE GRUPOS NO SE COBRA POR SEPARADO,
HACEMOS FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA PARA TODA LA MESA**

**ÉSTOS MENÚS SE REALIZAN PARA MESAS O GRUPOS MÍN. 12 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN
FACTURADOS**

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 5

PICA PICA

(Frío y Caliente Centro Mesa)

- * Chupito de Mousse de Anchoa, "Tomaca" Caramelizado y Punta de Tapenade Negra
 - * "Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá" y Queso de Oveja
- * Tostas de Pan de Coca, con Tomate Caramelizado, Anchoas del Cantábrico y Olivada Negra
 - * Cucharitas de Tartar de Atún Rojo, con Cítricos, Gengibre y Mayonesa de Wasabi
 - * Wok Salteado de Verduritas, con Calamarcitos, Soja, Sésamo y Huevo Poché
 - * Cazuela de Almejas Gallegas a la Marinera
- * Tacos de Bacalao Negro Crujiente al Carbón en Témpura, con Miel, Sésamo, Romesco y Allioli Negro

SEGUNDO a ESCOGER

- * Braón de Paletilla de Cordero Rustido a la Catalana,
con Tomate Natural, Moscatell, Mistela, Ciruelas, Pasas y Piñones
- (Peix Fresc) * Rape Fresco Gallego a la Crema de Ajetes Tiernos, con Arroz Negro Salvaje
- * Escalopines de Solomillo de Ternera a la Brasa, con Patatas Deluxe y Crema de Mostaza Antigua
 - * Entrecôte de Ternera D.O. Galicia (350 gr.) con Patatas Deluxe y Salsa Roquefort

POSTRES

- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
y
- * TARTA ESPECIAL DE CELEBRACIÓN (AL Gusto)

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi BLANC D.O. Rueda Verdejo "Bitacora"
- * Vi NEGRE D.O. Penedés Cabernet Sauvignon "Eternium"
- * CAVA BRUT de la MASÍA JUVÉ i MASANA
 - * "Gal.letes de La Masía i Moscatell"
 - * Cafés o Tallats o Infusions

60€

Iva Inclós

Todas las Bebidas que se consuman y
no estén aquí especificadas, se cobrarán aparte.

También disponemos de PLATOS INFANTILES, preparados al momento.
EN LOS MENÚS DE GRUPOS NO SE COBRA POR SEPARADO,
HACEMOS FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA PARA TODA LA MESA

ÉSTOS MENÚS SE REALIZAN PARA MESAS O GRUPOS MÍN. 12 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN
FACTURADOS