

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 1

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 Completa Verde-Mixta
 - * Pan Tostado, con Tomates y Aceite de Oliva Virgen

SEGUNDOS a ESCOGER

- * Calamarcitos a la Plancha, con Cebolla Caramelizada y Pipirrana Templada de Picadillos
 - * Butifarra de Pagés a la Brasa, amb Patata al Caliu i Mongetes de Ganxet (Allioli)
 - * Costelles i Mitjanes de Xai a la Brasa, amb Patata al Caliu i Mongetes de Ganxet (Allioli)
- * Confit de Pato Rustido al Pedro Ximénez, con Salteado Confitado de Calabaza, Yuca y Boniato

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 Masia Roser Torné D.O. Penedés
- * Vi NEGRE de La Masia Roser Torné D.O. Penedés
 - * **CAVA BRUT de la MASÍA**
 - * “Gal.letes de La Masia i Moscatell”
 - * Cafés o Tallats o Infusions

32 €

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 (Centro Mesa)

- * Chupito Natural de Salmorejo de Fresones
- * “Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá”
- * Tostas de Pan de Coca, con Pimiento Asado, Hummus de Garbanzo y Boquerón Marinado
- * Tulipa Crujiente Individual Rellena de Duxelle (Crema) de Boletus y Foie
- * Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas al Vapor, de Vino Blanco y Limón
- * Calamarcitos Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDOS a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Tronco de Merluza al Horno Estilo Bilbao, con Ajitos, Gulas, Langostinos y un Poquito de Bitxo
- * Lagarto Ibérico (Tiras) Braseado, con Gajos de Patata Deluxe y Salsa de Miel/Sésamo y Naranja
- * Steak Tartar de Solomillo de Buey, con Patatas Deluxe, Cremoso de Mostaza Antigua y Torraditas
- (Plat Apte Vegetarians)** * Rissotto Cremoso de Espárragos Verdes, Calabaza, Tomates Secos Italianos y Parmesano

POSTRES a Escoger

- * 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**
- * “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 B

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

- * Chupito Natural de Salmorejo de Fresones
- * “Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá”
- * Tostas de Pan de Coca, con Pimiento Asado, Hummus de Garbanzo y Boquerón Marinado
- * Tulipa Crujiente Individual Rellena de Duxelle (Crema) de Boletus y Foie
- * Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas al Vapor, de Vino Blanco y Limón
- * Calamarcitos Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Lomo Extra de Bacalao a la Crema Catalana de Frutos Secos, Sobre Lecho de Espinacas Frescas
- * Secreto Ibérico Braseado, con Gajos de Patata Deluxe y Salsa de Miel/Sésamo y Naranja
- * Entrecotte de Buey (300 gr.) a la Parrilla, con Gajos de Patata Deluxe y Salsa Gorgonzola
- (Plat Apte Vegetarians)** * Rissotto Cremoso Veneciano de Albahaca Fresca, Tomates Secos Italianos, Pesto y Parmesano

POSTRES a Escoger

- * 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**
- * “Gal.letes de La Masía i Moscatell”
- * Cafés o Tallats o Infusions

38 €

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**

Menú 4

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

- * Chupito Natural de Salmorejo de Fresones
- * “Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá”
- * Tostas de Pan de Coca, con Pimiento Asado, Ventresca de Bonito y Aceite de Oliva
- * Cucharitas de Tartar de Salmón Marinado, con Cítricos, Gengibre, Sésamo y Mousse de Aguacate
- * Tulipa Crujiente Individual Rellena de Brandada de Marisco, con Musselina de Calabaza
- * Cazuela de Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas al Vapor, de Vino Blanco y Limón
- ** Calamarcitos Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Tacos de Lomo Extra de Bacalao Crujientes en Témpera, con Miel, Romescu y AlliOli de Ajo Negro
- * Entrecotte de Ternera de Girona (350 gr.) a la Parrilla, con Gajos de Patata Deluxe y Salsa Gorgonzola
 - * Farçellet Meloso (Atadillo) Relleno de Cap i Pota y Butifarra de Perol, Cubierto a la Crema de Boletus, con Chips de Alcachofa
 - * Milhojas “Serranito” Presa Ibérica, Pimiento, Tomate y Queso, Napado a la Pimienta Verde

POSTRES a Escoger

- * 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

42 €

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 Natural de Salmorejo de Fresones
- * “Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá”
- * Tostas de Pan de Coca, con Pimiento Asado, Ventresca de Bonito y Aceite de Oliva
- * Cucharitas de Tartar de Salmón Marinado, con Cítricos, Gengibre, Sésamo y Mousse de Aguacate
- * Tulipa Crujiente Individual Rellena de Brandada de Marisco, con Musselina de Calabaza
- * Cazuela de Cazuelitas de Mejillones y Navajas Gallegas al Vapor, de Vino Blanco y Limón
- * Calamarcitos Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

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
- * Entrecotte de Ternera Gallega (350 gr.) a la Parrilla, con Gajos de Patata Deluxe y Salsa Gorgonzola
- * Melosa Carrillera Ibérica Confitada a Fuego Lento 4h. al Pedro Ximénez, con Rossinyols

POSTRES a Escoger

- * 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

46 €

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**