

# 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, Romesco 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**