

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 Romesco
- * 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 Cous Cous y Cremoso de Piquillos
- * Butifarra de Pagés a la Brasa, amb Patata al Caliu i Mongetes (AlliOli)
- * Costelles i Mitjanes de Xai a la Brasa, amb Patata al Caliu i Mongetes (AlliOli)
- * Confit de Pato Rustido al Pedro Ximénez, con Frutillos Rojos y Manzana Asada

POSTRES a ESCOGER

- * Tradicional Crema Catalana Quemada
- * Sorbete Digestivo de Limón
- * Mel i Mató d'Ullastret

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi Negre de La Masía D.O. Penedés "Roser Torné" – Gasosa
- * Cafés o Tallats o Infusions

26,90 €

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 caso de celebración disponemos de TARTAS O PASTELES POR ENCARGO.
NO SE SUSTITUYEN TARTAS O PASTELES X LOS POSTRES DEL MENÚ,
LAS TARTAS POR ENCARGO SE FACTURAN APARTE.
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. 10 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 con Huevo y Fuet
- * "Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá"
- * Milhojas Brick Cantabria de Bonito/Caballa, Sardinas y Pimientos, con Miel de Palma
- * Buñuelos de Bacalao (Receta de la Yaya), con Yogurt Griego Picante
- * Cazuelitas de Mejillones de Roca, a la Marinera
- * Calamarcitos (Chopitos) Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDOS a ESCOGER

- (Peix Fresc) * Lomo de Bacalao Confitado en Aceite de Oliva Virgen, con Xamfaina y Ajos
- * Lagarto Ibérico (Tiras Cerdo) Braseado, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe y Salsa de Pedro Ximénez/Naranja
- * Steak Tartar de Solomillo de Ternera, con Quenelle de Philadelphia y Mostaza Vieja + Torraditas
- (Plat Apte Vegetarians) * Rissotto Cremoso de Espárragos Verdes, Calabaza, Tomates Secos Italianos y Parmesano

POSTRES a Escoger

- * Mel i Mató d'Ullastret
- * Sorbete Digestivo de Limón y Mandarina
- * Trufes de Xocolata al Brandy, amb Nata

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
- * "Gal.letes de La Masía i Porrons de Moscatell"
- * Cafés o Tallats o Infusions

28,95 €

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 caso de celebración disponemos de TARTAS O PASTELES POR ENCARGO.
NO SE SUSTITUYEN TARTAS O PASTELES X LOS POSTRES DEL MENÚ,
LAS TARTAS POR ENCARGO SE FACTURAN APARTE.
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. 10 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN FACTURADOS**

Masia Tito Carlos

Restaurant

Menú 3

PICA PICA (Frío y Caliente Centro Mesa)

- * Chupito Natural de Salmorejo con Huevo y Fuet
- * "Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá "
- * Milhojas Brick Cantabria de Bonito/Caballa, Sardinias y Pimientos, con Miel de Palma
- * Buñuelos de Bacalao (Receta de la Yaya), con Yogurt Griego Picante
- * Cazuelitas de Mejillones de Roca, a la Marinera
- * Calamarcitos (Chopitos) Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Lomo Extra de Bacalao a la Crema de Gorgonzola y Queso de Cabra, Sobre Compota de Calabaza
- * Secreto (Pluma Cerdo) Ibérico Braseado, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe y Salsa de Pedro Ximénez/Naranja
- * Entrecote de Ternera (300 gr.) a la Brasa, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe y Salsa Pimienta Verde
- (Plat Apte Vegetarians)** * Rissotto Cremoso Veneciano de Albahaca Fresca, Tomates Secos Italianos, Pesto y Parmesano

POSTRES a Escoger

- * Sorbete de Mandarina y Frambuesa
- * Tiramisú Artesano
- * Mousse de Avellanas y Ferrero Rocher con Fondant de Chocolate

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
- * "Gal.letes de La Masía i Porrons de Moscatell "
- * Cafés o Tallats o Infusions

30,90 €

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 caso de celebración disponemos de TARTAS O PASTELES POR ENCARGO.
NO SE SUSTITUYEN TARTAS O PASTELES X LOS POSTRES DEL MENÚ,
LAS TARTAS POR ENCARGO SE FACTURAN APARTE.

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. 10 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 Natural de Salmorejo, con Huevo y Jamón
- * Cucharitas de " Pâ amb Tomàquet i Fuet a L'Estil del Bulli "
- * " Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá "
- * Milhojas Brick Cantabria de Ventresca de Bonito, Sardinias y Pimientos, con Miel de Palma
- * Pintxos de Bacalao Ajoarriero, con Pimientos a la Sidra y AlliOli de Miel
- * Cazuelitas de Mejillones de Roca, a la Marinera
- * Calamarcitos (Chopitos) Fritos y Adobados a la Malagueña, con Mayonesa de Wasabi

SEGUNDO a ESCOGER

- (Peix Fresc)** * Lomo de Bacalao Confitado en Aceite de Oliva Virgen, Sobre Trencadissa de Camagroc y Butifarra Negra
- * Entrecote de Ternera (350 gr.) a la Brasa, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe y Salsa Gorgonzola
 - * Farçellet Meloso (Atadillo) Relleno de Cap i Pota y Butifarra de Perol, Napado 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

- * Tarta CheeseCake de la Masía
- * Crema Catalana, con Sorbete de Frambuesa y Tropezones de Mango
- * Helado de Vainilla y Nueces de Pecán Fudge, con Chocolate Caliente

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi BLANC Verdejo
- * Vi NEGRE Cabernet Sauvignon
- * " Galetes de La Masía i Porrns de 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 caso de celebración disponemos de TARTAS O PASTELES POR ENCARGO.
NO SE SUSTITUYEN TARTAS O PASTELES X LOS POSTRES DEL MENÚ,
LAS TARTAS POR ENCARGO SE FACTURAN APARTE.
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. 10 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 Natural de Salmorejo, con Huevo y Jamón
- * Cucharitas de " Pâ amb Tomàquet i Fuet a L'Estil del Bulli "
- * " Nuestras Torres de Embutidos Catalanes del Berguedá "
- * Milhojas Brick Cantabria de Ventresca de Bonito, Sardinias y Pimientos, con Miel de Palma
- * Pintxos de Bacalao Ajoarriero, con Pimientos a la Sidra y AlliOli de Miel
- * Cazuelitas de Mejillones de Roca, a la Marinera
- * Calamarcitos (Chopitos) 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
- * Entrecote de Ternera Gallega (350 gr.) a la Parrilla, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe y Salsa Gorgonzola
- * Melosa Carrillera Ibérica Confitada a Fuego Lento 4h. al Pedro Ximénez, con Camagroc

POSTRES a Escoger

- * Tiramisú Artesano Borracho de Bailey's
- * Coulant de Chocolate 70%, con Helado de Vainilla
- * Sorbete Digestivo de Limón y Frambuesa
- * Tradicional Crema Catalana Quemada

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi BLANC Verdejo
- * Vi NEGRE Cabernet Sauvignon
- * " Galetes de La Masia i Porrns de 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 caso de celebración disponemos de TARTAS O PASTELES POR ENCARGO.
NO SE SUSTITUYEN TARTAS O PASTELES X LOS POSTRES DEL MENÚ,
LAS TARTAS POR ENCARGO SE FACTURAN APARTE.
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. 10 PRS.
TODOS LOS COMENSALES QUE NO ASISTAN, SIN PREVIO AVISO AL RESTAURANTE MIN. 24 H. SERÁN FACTURADOS**