

# Masía 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 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 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**

- \* 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 Moscatell ”
- \* Cafés o Tallats o Infusions

**28,50 €**

*Iva inclòs*

**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 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
- \* Entrecote 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 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 Masia Roser Torné D.O. Penedés
- \* Vi NEGRE de La Masia Roser Torné D.O. Penedés
- \* “ Gal.letes de La Masia i Moscatell ”
- \* Cafés o Tallats o Infusions

**30,50 €**

*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 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
- \* Entrecote 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**

- \* 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 Moscatell ”
- \* Cafés o Tallats o Infusions

**35 €**

*Iva inclòs*

**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 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**

- \* Tiramisú Artesano Borracho de Bailey's
- \* Coulant de Chocolate, 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
- \* “ Galletes de La Masia i Moscatell ”
- \* Cafés o Tallats o Infusions

---

**40 €**

*Iva inclòs*

**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**