

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 (A Escoger)

- * Tradicional Crema Catalana Quemada
- * Sorbete Digestivo de Limón

BODEGA

- * Aguas Minerales Font D'Or Maximum
- * Vi Negre de La Masía D.O. Penedés “Roser Tomé “ – 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

(Frío y Caliente Centro Mesa)

- * Chupito de Mousse de Patata Trufado, con Ceps
- * “ 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

(Únicamente 2 Opciones por Mesa)

- (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 al Horno

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 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

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 de Mousse de Patata Trufado, con Ceps
- * “ 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 a Escoger

- * Sorbete de Mandarina y Frambuesa
- * Tiramisú Artesano
- * Tarta CheeseCake de la Masia

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
- * “ Galletes de La Masia i Moscatell ”
- * Cafés o Tallats o Infusions

32,95 €

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 4

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

- * Chupito de Mousse de Patata Trufado, con Ceps
- * “ 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

- (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 a Escoger

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

36 €

Íva 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 5

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

- * Chupito de Mousse de Patata Trufado, con Ceps
- * “ 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

- * 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 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
- * “ Galetes de La Masia i Moscatell ”
- * Cafés o Tallats o Infusions

43 €

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**