

PER COMENÇAR...

Pels que els hi agrada picar i compartir... o no...

Timbal d'escalivada i anxoves de l'escala (4 unitats) **7,50€**

Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge parmesà **7,50€**

Carpaccio de bacallà amb tomàquet confitat i olives negres **7,50€**

Foie mi cuit fet a casa amb compota de poma (suplement de 2,50€) **11,50€**

Daus de salmó marinat (suplement de 2,50€) **11,50€**

Ous amb patates confitades, foie i oli de tòfona **10,50€**

Cloïsses al vi blanc **8,50€**

Musclos al vapor **7,50€**

Gambes saltejades amb all i julivert **8,50€**

Provolone amb verdures **8,50€**

Graellada de verdures amb romesc **8,50€**

Meló amb pernil (a l'estiu) **7.50€**

Pels que volen el més fresc de l'hort...

Amanida tèbia de formatge de L'EMPORDÀ amb fruits secs **7,90€**

Amanida de pit de pollastre marinat, canonges, parmesà, daus de pa cruixent, salsa de iogurt i tomàquet confitat **7,90€**

Amanida de formatge brie arrebossat, enciam fulla de roure, sèsam i melmelada de figues **7,50€**

Amanida de poma cuïta, pernil d'ànec, llesques de pa, enciam i vinagreta de mel **8,50€**

Pels amants dels arrossos i la fideuà
(els nostres arrossos estan fets amb l'arròs de Pals)

Risotto de bolets i parmesà **9,50€**

Arròs de peix a la cassola **10,50€**

Arròs negre amb sèpia i gambes **10,50€**

Fideuà amb all i oli **9,50€**

PER CONTINUAR...

Pels amants del Mar...

Orada o llobarro de ració a la planxa o al forn **10,50€**

Turbot a la planxa amb oli de tomàquet, cansalada i fruits secs (suplement de 2,50€) **12,50€**

Lluç a la planxa amb verdures i romesc **11,00€**

Llom de bacallà amb samfaina **11,00€**

Sèpia a la planxa amb all i julivert **10,50€**

Pels més carnívors, fet a la Brasa...

Hamburgueses de Can Raliu, amb ceba, tomata i patates fregides **9,50€**

Pollastre el rei de l'Empordà (1/2 pollastre) **7,00€**

Peus de porc amb allioli **8,00€**

Botifarra de pam i mig de can Raliu **9,00€**

Xurrasco de vedella **9,00€**

Entrecot de vedella de Girona (270 grs) **10,50€**

Magret d'ànec amb reducció de ratafia o garnatxa **11,00€**

Tall que es pela **9,50€**

Pinxos de xai adobat de Mas Bagué **12,00€**

Costelles i mitjanes de xai de Mas Bagué (suplement de 3,00€) **14,00€**

Filet de vedella de Girona (suplement de 5,00€) **18,00€**

TOTES LES CARNS I PEIXOS ES SERVEIXEN AMB **GUARNICIÓ**
SALSES: AL PEBRE VERD, CEPES, XIMIXURRI I ALLIOLI

Pels qui els agraden els "plattillos" ...

Cargols de la Maruja **8,00€**

Costelles de conill de l'Empordà arrebossades amb romesc (suplement de 2,00€) **12,00€**

Mandonguilles amb sèpia i pèsols de la Maruja **9,50€**

Cuixa de confit d'ànec 5 Aglans amb cebetes i prunes **11,00€**

Galta de porc rostida al forn amb patata, ceba i tomàquet **9,00€**

Cua de bou amb bolets Maruja **11,00€**

Espatlla de xai de Mas Bagué (suplement de 3,00€) **15,00€**

PER ACABAR...

Ens agrada que acabeu l'àpat amb un toc dolç...

Escuma de iogurt amb sorbet de gerds **4,50€**

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (suplement 1,00€) **5,50€**

Flam de cafè amb Bailey's **4,50€**

Flam d'ou amb nata **4,50€**

Recuit de drap de Fonteta amb mel de les gavarres **4,50€**

Crema catalana **4,50€**

Pastís de formatge **4,50€**

Gelat de Mascarpone amb figues confitades **5,00€**

Les 4 trufes artesanes (suplement 1,00€) **5,50€**

Bola de gelat (xocolata, torrò o maduixa) **1,80€**

MENÚ ADULT

Escull dos plats i les postres de la carta.

(Hi ha plats que tenen suplement especial. Les begudes no estan incloses)

19,00
euros

MENÚ INFANTIL

Macarrons a la bolonyesa o arròs amb tomàquet.

Hamburguesa, escalopa o croquetes amb patates.

Gelat i refresc.

9,00
euros

RAMATS DE FOC

Aquest projecte potencia la contribució dels ramats a la gestió del risc d'incendis, mitjançant el pasturatge en zones forestals.

El segell de Ramats de foc afavoreix la continuïtat de l'activitat ramadera al territori, per la seva doble tasca alimentària i paisatgística. La gestió del territori permetrà evitar grans incendis i amb accions tan simples com consumir productes de ramats propers, estarem contribuint a crear i mantenir aquests paisatges adaptats al foc. Gràcies per fer-ho possible.

EUGENI (Mas Bagué)

Situat a Verges, al cor del Baix Empordà, l'Eugeni Darnaculleta pastura un ramat de mig miler d'ovelles que passen habitualment per l'ombra d'un sotabosc esclarissat i delimiten el perímetre d'aquest bosc, seguint així una mesura d'autoprotecció per a una zona habitada i de masos aïllats.

www.paucostafoundation.org

LES TAPES...

Fredes...

Hummus de cigrons amb dips de verdures **4,50€**

Guacamoles amb natxos **4,50€**

Timbal d'escalivada i formatge de cabra **3,90€**

Calentes...

Patates braves **3,50€**

Croquetes casolanes del rostit (4 unitats) **3,90€**

Aletes de pollastre **3,90€**

Cap, pota i tripa **4,50€**

Xipirons arrebossats **5,50€**

LES COQUES...

Sucades amb tomàquet i oli d'oliva...

Formatge curat de la Garrotxa **7,00€**

Embotits de Can Raliu **7,50€**

Pernil d'ànec **9,00€**

Escalivada amb anxoves (4 unitats) **7,50€**

Anxoves de l'Escala (6 unitats) **7,50€**

Pernil Ibèric (suplement de 2,50€ al menú) **10,50€**

**Ets al·lèrgic
o tens intolerància
a productes alimentaris
determinats?**

*Cap problema,
et fem el menú a mida.*

Conforme l'entrada en vigor del reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem que els nostres productes poden contenir, tenir traces o veure's afectats per contaminació creuada dels següents productes:

cereals amb gluten, crustacis, ous, cacauets, soja, lactosa, fruits amb closca, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats de tots ells.

Demani més informació al personal de Mas Pi si té algun dubte o vol que li preparem algun plat sense algun ingredient determinat.

Esmorzars cada dia,
*de les 8.30 del matí,
a les 12.00 del migdia.*

SOM EL QUE MENGEM



MAS PI

MENJAR I MÚSICA

www.maspi.net
Consulta diàriament el nostre menú a:
facebook.com/maspiverges
i també a:
Twitter@EL_Mas_Pi