

SOM EL QUE MENGEM



La iaia Marija...

Tan bona cuinera com persona, tota la vida rodejada de taules plenes i olles escurades, ens ha deixat el secret de les seves receptes no escrites treballant mà a mà amb els nostres xefs, que han captat la seva màgia sense perdre el seu propi toc personal.

L'Eugeni i el xai de ramats de foc...

El somriure, l'energia i la força constant de casa nostra, sempre orgullós de passejar la barretina, els plats i sobretot la xerrera amunt i avall. L'Eugeni pastura un ramat de mig miler d'ovelles per l'ombra d'un sotabosc, contribuïnt així al projecte ramats de foc. Aquesta, és una iniciativa per a la prevenció d'incendis a través del pasturatge en zona forestal. Amb accions tan simples com consumir productes de ramats propers estem contribuïnt a crear i mantenir els nostres paisatges.

La Geni de Mas Pi...

L'essència sempre present, el cor, la mare i companya del nostre equip i família, del que tu també formes part. Contenta de volcar-se per donar-vos un moment de qualitat, respecte i amor guarnit de música, pintura i gastronomia.

ETS AL·LÈRGIC O TENS INTOLERÀNCIA A DETERMINATS PRODUCTES ALIMENTARIS? ETS VEGETARIÀ O VEGÀ?
Parla amb nosaltres, ens adaptem al que necessitis.

Conforme a l'entrada en vigor del reglament (UE) núm. 1169/2011, els informem que els nostres productes poden contenir 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.

Per obrir la gana...

TIMBAL D'ESCALIVADA
amb 4 filets d'anxoves de l'Escala
7,50€

CARPACCIO DE VEDELLA
amb flocs de formatge parmesà
7,50€

CARPACCIO DE BACALLÀ
amb tomata natural i olives negres
7,50€

FOIE MICUIT CASOLÀ
amb torradetes i compota de poma
11,50€

DAUS DE SALMÓ
marinat a l'oli d'herbes
11,50€

MELÓ AMB PERNIL
(de temporada)
7,50€

GASPATXO ANDALÚS
(de temporada)
6,50€

O potser una amanida...
DE FORMATGE DE CABRA
amb pernil d'ànec i nous
7,50€

DE CRUIXENTS DE BRIE
amb endívies, mermelada de figa i
sèsam
7,50€

DE PIT DE POLLASTRE
parmesà, pa cruixent i salsa de iogurt
7,50€

TOMATA DE MONTSERRAT
amb ceba de Figueres i tonyina
7,90€

O un primer calentó...

CLOÏSES AL VI BLANC
amb salsa verda
8,50€

MUSCLOS DE ROCA
cuïts al vapor
7,50€

GAMBES SALTEJADES
amb all i julivert
8,50€

CARGOLS DE LA MARUJA
a la llauna amb all i oli i tomata picant
9,50€

PROVOLONE A LA PLANXA
amb verdures de l'horta
8,50€

GRAELLADA DE VERDURES
amb salsa de romesco
8,50€

CREP D'ESPINACS
amb formatge de cabra
8,50€

I pels amants de l'arròs...

RISSOTTO
de bolets i parmesà
9,50€

CASSOLETA D'ARRÓS
cuïnat amb sípia, cloïses, musclos i
gambes
10,50€

ARRÓS NEGRE
amb la seva tinta de calamar
10,50€

FIDEUÀ
i el seu all i oli
9,90€



Pels amants del mar...

ORADA O LLOBARRO

a la planxa o al forn amb patates

11,50€

LLOM DE BACALLÀ

a la musselina d'all amb espinacs

12,50€

LLUÇ A LA PLANXA

amb verdures i romesco

11,00€

SÍPIA A LA PLANXA

amb amanida de l'horta

10,50€

Brasa pels més carnívors...

HAMBURGUESES DE CAN RALIU

amb ceba, tomata i patates fregides

9,50€

BOTIFARRA DE CAN RALIU

amb patates fregides o a la panadera

9,00€

ENTRECOT DE GIRONA

amb patates a la panadera

10,50€

MAGRET D'ÀNEC

amb reducció de ratafia i poma cuita

12,00€

COSTELLES I MITJANES DE XAI DE RAMATS DE FOC

amb patates a la panadera

14,00€

FILET DE GIRONA

el millor tall de la vedella

18,50€

Salsa de roquefort, ceps,
pebre verd o all i oli
suplement de 2,5€

I pels de xup-xup...

COSTELLETES DE CONILL

arrebossades amb salsa de romesco

12,00€

MANDONGUILLES DE LA IAIA MARUJA

amb sípia i pèsols

9,50€

CUIXA DE CONFIT D'ÀNEC

amb cebetes i prunes

11,00€

CUA DE BOU DE LA IAIA MARUJA

amb ceps i patates

11,00€

POLLASTRE AL CURRY

amb arròs de Pals

9,50€

ESPATLLA DE XAI DEL MAS BAGUÉ

amb verdures i patates

15,00€

*Suggeriments del xef
(per encàrrec)*

MELÓS DE GALTA DE VEDELLA

12,50€

CRUIXENT DE PEUS DE PORC DESOSSATS

10,50€

POP A LA BRASA A LA PARMENTIÈRE DE PATATA

15,00€

ORADA A LA PAPILOTE

12,50€

Les nostres tapes

HUMUS DE CIGRONS
amb nachos i xips de verdures
4,50€

GUACAMOLE
amb nachos i xips de verdures
4,50€

PATATES BRAVES
tallades a casa
3,80€

CROQUETES CASOLANES
de rostit de pollastre (4 unitats)
4,00€

CAP, POTA I TRIPA
els "callos" tradicionals
5,50€

CALAMARSONS
els "xipirons" arrebossats
5,50€

CALAMARS A L'ANDALUSA
amb un tallet de llimona
4,80€

ALETES DE POLLASTRE
amb romesco
4,50€

ENSALADILLA RUSA
de patata, pastanaga i pèsols
4,50€

TXANGURO
trinxat de bou de mar amb torradetes
6,50€

Menú infantil

Macarrons i patates fregides, amb
hamburguesa, escalopa o croquetes
Refresc i postre
9,50€

Torrades de massa mare

FORMATGE CURAT
7,00€

EMBOTITS DE CAN RALIU
7,50€

**ESCALIVADA AMB
ANXOVES DE L'ESCALA**
7,50€

ANXOVES DE L'ESCALA
7,50€

PERNIL IBÈRIC
11,50€

Les pizzes que no fallen...

MARGARITA
tomata i mozzarella
10,30€

PROSCIUTO
tomata, mozzarella i pernil dolç
11,30€

BELUCCI
tomata, mozzarella, bacó, formatge de
cabra i ceba
11,95€

CAPRITXOSA
tomata, mozzarella, pernil dolç,
xampinyons i carxofa
11,95€

L'HORTA
tomata, mozzarella, carbassó, pebrot,
carxofes i albergínia brassejades
11,95€

SA COSTA
tomata, mozzarella, tonyina, ceba i
olives negres
11,95€

QUATRE FORMATGES
tomata, mozzarella, roquefort,
mascarpone i formatge de cabra
11,95€



Les postres casolanes...

ESCUMA DE IOGURT

amb sorbet de gerds

4,50€

COULANT DE XOCOLATA

amb gelat de vainilla

4,50€

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

amb sucre cremat

4,50€

PASTÍS DE FORMATGE

amb mermelada de maduixa

4,50€

PASTÍS SACHER

amb sorbet de gerds

4,50€

GELAT DE MASCARPONE

amb figues confitades

5,50€

QUATRE TRUFES

artesanes i irresistibles

5,50€

BOLA DE GELAT

DE XOCOLATA, TURRÓ, VAINILLA,
MADUIXA O COCO
SOBRET DE GERDS, DE LLIMONA O
DE MANDARINA

1,80€

La cocteleria...

MOJITO

ron, sífó, sucre rutin, llima i menta

6,50€

MOJITO DE MADUIXA

ron, licor de maduixa, sífó, sucre

rutin, llima i maduixes naturals

6,50€

CAIPIRIÑA

cachaça, suc de llimona natural, sífó i

sucre rutin

6,70€

CAIPIROSKA

vodka, suc de llima natural, sífó i

sucre rutin

6,50€

PINYA COLADA

ron, crema de coco, sucre rutin de

pinya i pinya natural

6,70€

SAN FRANCISCO

ron, suc de pinya, préssec i tronja i

granadina

6,70€

CÓCTEL MAS PI

ginebra, suc de tronja natural,
alfàbrega, fruits del bosc, sífó i sucre

rutin

6,70€

MOJITO O SAN FRANCISCO

SENSE ALCOHOL

4,50€

GIN TÒNIC

BEFEATER O TANQUERAY.....6,50€

CITADELLE.....7,80€

SEAGRAM'S, TANQUERAY, PUERTO DE

INDIAS O BOMBAY SAPHIRE.....6,80€

HENDRICK'S, MARTIN MILLER'S O

G'VINE.....8,70€

NUT IBISCUS, POMA O CLITORIA.....6,50€



Menú de grup
(a partir de 4 persones)

Pica-pica al centre de la taula:

ENTRANTS FREDS

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB ANXOVES
DE L'ESCALA

ASSORTIMENT D'EMBOTITS DE CAN
RALIU

ENTRANTS CALENTS

CROQUETES CASOLANES DE ROSTIT DE
POLLASTRE

GAMBES SALTEJADES AMB ALL I
JULIVERT

I per acabar el pica-pica cal escollir:

CLOÏSES AL VI BLANC
o bé...

CARGOLS DE LA IAIA MARUJA

Seguim amb un plat per persona:

PLATS PRINCIPALS

CASSOLETA D'ARRÓS DE PEIX O NEGRE

BOTIFARRA O ENTRECOT DE CAN
RALIU A LA BRASA

CONFIT D'ÀNEC DE 5 AGLANS AMB
CEBETES I PRUNES

MANDONGUILLES DE LA IAIA MARUJA
AMB SÍPIA I PÈSOLS

PEIX DEL DIA AL FORN O A LA PLANXA

RISSOTTO DE CEPES I PARMESÀ

I per acabar...

LES POSTRES CASOLANES

SORBET DE LLIMONA
GELAT DE TORRÓ

FRUITA DEL TEMPS

FLAM DE CAFÈ AMB BAILEY'S

PASTÍS DE FORMATGE O SACHER

COULANT DE XOCOLATA

GIN TÒNIC DEL DIA

22,50€ amb vi i aigua

20,50€ beguda a part

Menú de pica-pica
(a partir de 6 persones)

*Pels de compartir, una proposta
tancada de tapes:*

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB ANXOVES
DE L'ESCALA

ASSORTIMENT D'EMPOTITS DE CAN
RALIU

HUMUS DE CIGRONS AMB NACHOS I
XIPS DE VERDURES

GUACAMOLE AMB NACHOS I XIPS DE
VERDURES

CALAMARS A L'ANDALUSA

PATATES BRAVES

CROQUETES CASOLANES

Seguim amb una clova a escollir...

GAMBES SALTEJADES AMB ALL I
JULIVERT

CLOÏSES AL VI BLANC
o bé...

CARGOLS DE LA IAIA MARUJA

I per acabar el pica-pica...

ALETES DE POLLASTRE
o bé...

MINI BOTIFARRES DE CAN RALIU

I per acabar...

LES POSTRES CASOLANES

FRUITA DEL TEMPS

FLAM DE CAFÈ AMB BAILEY'S

COULANT DE XOCOLATA

GIN TÒNIC DEL DIA

19,50€ amb vi i aigua

18,00€ beguda a part

Si no sou 4...

Cap problema!

Escull dos plats i un postre del menú
de grup

SOMOS LO QUE COMEMOS



La iaia Marija...

Tan buena cocinera como persona, toda la vida rodeada de mesas llenas y cazuelas rebañadas, nos ha dejado el secreto de sus recetas no escritas trabajando mano a mano con nuestros chefs, que han captado su magia sin perder su propio toque personal.

Eugeni y el cordero de "Ramats de foc"...

La sonrisa, la energía y la fuerza constante de nuestra casa, siempre orgulloso de pasear la "barretina, los platos y sobretodo el parloteo arriba y abajo. Eugeni pasta un rebaño de medio millar de ovejas por la sombra de del bosque, contribuyendo así al proyecto "Ramats de foc" (rebaños de fuego). Ésta, es una iniciativa para la prevención de los incendios mediante el pasto en zona forestal. Con acciones tan simples com el consumo de productos de rebaños cercanos estamos contribuyendo a la creación y mantenimiento de nuestro paisaje.

Geni de Mas Pi...

La esencia siempre presente, el corazón, la madre i compañera de nuestro equipo i familia, del que también formas parte. Feliz de volcarse para daros un momento de calidad, respeto y amor acompañado de música, pintura i gastronomía.

ERES ALÉRGICO O TIENES INTOLERANCIA A DETERMINADOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS? ERES VEGETARIANO O VEGANO?
Habla con nosotros, nos adaptamos a lo que necesites.

Conforme a la entrada en vigor del reglamento (UE) núm. 1169/2011, les informamos que nuestros productos pueden contener trazas o verse afectados por la contaminación cruzada de los siguientes productos: cereales con gluten, crustáceos, huevos, cacahuetes, soja, lactosa, frutos con cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuzes, moluscos y derivados de todos ellos. Pida más información al personal de Mas Pi si tiene alguna duda o quiere que le preparemos algún plato sin algún ingrediente determinado.

Para abrir el apetito...

TIMBAL DE ESCALIVADA
con 4 filetes de anchoas de la Escala
7,50€

CARPACCIO DE TERNERA
con copos de queso parmesano
7,50€

CARPACCIO DE BACALAO
con tomate natural y aceitunas negras
7,50€

FOIE MICUIT CASERO
amb tostaditas y compota de manzana
11,50€

DADOS DE SALMÓN
marinado al aceite de hierbas
11,50€

MELÓN CON JAMÓN
(de temporada)
7,50€

GAZPACHO ANDALÚZ
(de temporada)
6,50€

O quizás una ensalada...

DE QUESO DE CABRA
con jamón de pato y nueces
7,50€

DE CRUJIENTES DE BRIE
con endívias, mermelada de higos y
sésamo
7,50€

DE PECHUGA DE POLLO
parmesano, picatostes y salsa de iogurt
7,50€

TOMATE DE MONTSERRAT
con cebolla de Figueres y atún
7,90€

O un entrante calentito...

ALMEJAS AL VI NO BLANCO
con salsa verde
8,50€

MEJILLONES DE ROCA
cocidos al vapor
7,50€

GAMBAS SALTEADES
con ajo y perejil
8,50€

CARACOLAS DE MARUJA
a la lata con alioli y tomate picante
9,50€

PROVOLONE A LA PLANCHA
con verduras de la huerta
8,50€

PARRILLADA DE VERDURAS
con salsa de romesco
8,50€

CREP DE ESPINACAS
con queso de cabra
8,50€

Y los amantes del arroz...

RISSOTTO
de setas y parmesano
9,50€

CAZUELITA DE ARROZ
cocinado con sepia, almejas, mejillones
y gambas
10,50€

ARROZ NEGRO
con su tinta de calamar
10,50€

FIDEUÁ
con su alioli
9,90€



Para los amantes de la mar...

DORADA O LUBINA

a la plancha o al horno con patatas

11,50€

LOMO DE BACALAO

a la musselina de ajo con espinacas

12,50€

MERLUZA A LA PLANCHA

con verduras y romesco

11,00€

SÉPIA A LA PLANCHA

con ensalada de la huerta

10,50€

Brasa para los carnívoros...

HAMBURGUESAS DE CAN

RALIU

con cebolla, tomate y patatas fritas

9,50€

BUTIFARRA DE CAN RALIU

con patatas fritas o a la panadera

9,00€

ENTRECOT DE GIRONA

con patatas a la panadera

10,50€

MAGRET DE PATO

con reducción de ratafia y manzana

12,00€

**COSTILLAS Y MEDIANAS
DE CORDERO DE "RAMATS
DE FOC"**

con patatas a la panadera

14,00€

FILETE DE GIRONA

el mejor corte de la ternera

18,50€

Salsa de roquefort, setas,
pimienta verde o alioli
suplemento de 2,5€

Y para los de xup-xup...

COSTILLITAS DE CONEJO

rebozadas con salsa de romesco

12,00€

ALBÓNDIGAS DE LA IAIA

MARUJA

con sepia y guisantes

9,50€

MUSLO DE PATO CONFITADO

con cebollitas y ciruelas

11,00€

RABO DE TORO DE LA IAIA

MARUJA

con setas de Burdeos y patatas

11,00€

POLLO AL CURRY

con arroz de Pals

9,50€

ESPALDA DE CORDERO DE EL

MAS BAGUÉ

con verduras y patatas

15,00€

*Sugerencias del chef
(por encargo)*

**MELOSO DE CARRILLERA DE
TERNERA**

12,50€

**CRUJIENTE DE PIES DE
CERDO DESHUESADOS**

10,50€

**PULPO A LA BRASA CON
PARMENTIERE DE PATATA**

15,00€

DORADA A LA PAPILOTE

12,50€

Nuestras tapas

HUMUS DE GARBANZOS
con nachos y chips de verduras
4,50€

GUACAMOLE
con nachos y chips de verduras
4,50€

PATATAS BRAVAS
cortadas en casa
3,80€

CROQUETAS CASERAS
de pollo asado (4 unidades)
4,00€

CABEZA, CALLOS Y MANITA
los tradicionales
5,50€

CHIPIRONES
rebozados
5,50€

CALAMARES
a la andaluza
4,80€

ALITAS DE POLLO
con romesco
4,50€

ENSALADILLA RUSA
de patata, zanahoria y guisantes
4,50€

TXANGURO
trinchado de buey de mar con tostadas
6,50€

Menú infantil

Macarrones y patatas con
hamburguesa, escalopa o croquetas
Refresco y postre
9,50€

Tostadas de masa madre

QUESO CURADO
7,00€

EMBUTIDOS DE CAN RALIU
7,50€

**ESCALIVADA CON
ANCHOAS DE LA ESCALA**
7,50€

ANCHOAS DE LA ESCALA
7,50€

JAMÓN IBERICO
11,50€

Las pizzas que no fallan...

MARGARITA
tomate y mozzarella
10,30€

PROSCIUTO
tomate, mozzarella y jamón york
11,30€

BELUCCI
tomate, mozzarella, bacon, queso de
cabra y cebolla
11,95€

CAPRICIOSA
tomate, mozzarella, jamón york,
champiñones y alcachofa
11,95€

LA HUERTA
tomate, mozzarella, calabacín,
pimiento, alcachofas y berenjena
11,95€

SA COSTA
tomate, mozzarella, atún, cebolla y
aceitunas negras
11,95€

QUATRO QUESOS
tomate, mozzarella, roquefort,
mascarpone y queso de cabra
11,95€



Postres caseros...

ESCUMA DE YOGUR
con sorbete de frambuesas
4,50€

COULANT DE CHOCOLATE
con helado de vainilla
4,50€

FLAN DE CAFÉ
con Bailey's
4,50€

FLAN DE HUEVO
amb nata
4,50€

RECUIT DE TRAPO
de Fonteta con miel de las Gavarres
4,50€

CREMA CATALANA
con azúcar quemado
4,50€

PASTEL DE QUESO
con mermelada de fresa
4,50€

PASTEL SACHER
con sorbete de frambuesas
4,50€

HELADO DE MASCARPONE
con higos confitados
5,50€

CUATRO TRUFAS
artesanales e irresistibles
5,50€

BOLA DE HELADO
DE XOCOLATE, TURRÓN, VAINILLA,
FRESA O COCO
SOBRETE DE FRAMBUESA, DE
LIMÓN O DE MANDARINA
1,80€

La cocteleria...

MOJITO
ron, sifón, azúcar routin, lima y menta
6,50€

MOJITO DE FRESA
ron, licor de fresa, sifón, azúcar
routin, lima y fresas naturales
6,50€

CAIPIRIÑA
cachaça, zumo de limón natural, sifón
y azúcar routin
6,70€

CAIPIROSKA
vodka, zumo de lima natural, sifón y
azúcar routin
6,50€

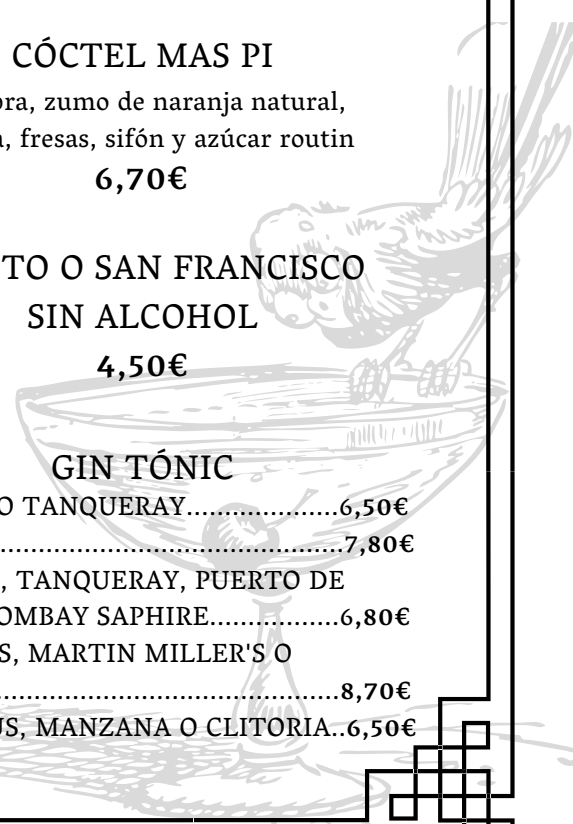
PIÑA COLADA
ron, crema de coco, azúcar routin de
piña y piña natural
6,70€

SAN FRANCISCO
ron, zumo de piña, melocotón y
naranja y granadina
6,70€

CÓCTEL MAS PI
ginebra, zumo de naranja natural,
albacá, fresas, sifón y azúcar routin
6,70€

MOJITO O SAN FRANCISCO
SIN ALCOHOL
4,50€

GIN TÓNIC
BEFEATER O TANQUERAY.....6,50€
CITADELLE.....7,80€
SEAGRAM'S, TANQUERAY, PUERTO DE
INDIAS O BOMBAY SAPHIRE.....6,80€
HENDRICK'S, MARTIN MILLER'S O
G'VINE.....8,70€
NUT IBISCUS, MANZANA O CLITORIA..6,50€



Menú de grupo

(a partir de 4 personas):

Picoteo en el centro de la mesa:

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

TIMBAL DE ESCALIVADA CON
ANCHOAS DE LA ESCALA

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE CAN
RALIU

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS DE POLLO ASADO HECHAS
EN CASA

GAMBAS SALTEADES CON AJO Y
PEREJIL

I para terminar el picoteo a elegir:

ALMEJAS AL VINO BLANCO
o bien...

CARACOLES DE LA IAIA MARUJA

Seguimos con un plato por persona:

PLATOS PRINCIPALES

ARRÓZ DE PESCADO O NEGRO

BUTIFARRA O ENTRECOT DE CAN
RALIU A LA BRASA

MUSLO DE PATO CONFITADO CON
CEBOLLITAS Y CIRUELAS

ALBÓNDIGAS DE LA IAIA MARUJA CON
SEPIA Y GUISANTES

PESCADO AL HORNO O A LA PLANCHA

RISSOTTO DE SETAS Y PARMESANO

Y para terminar...

POSTRES CASEROS

SORBETE DE LIMÓN
HELADO DE TURRÓN

FRUTA DEL TIEMPO

FLAN DE CAFÉ CON BAILEY'S

PASTEL DE QUESO O SACHER

COULANT DE CHOCOLATE

GIN TONIC DEL DÍA

22,50€ con vino y agua

20,50€ bebida aparte

Menú de picoteo

(a partir de 6 personas):

*Para los de compartir, nuestra
propuesta cerrada de tapas:*

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

TIMBAL DE ESCALIVADA CON
ANCHOAS DE LA ESCALA

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE CAN
RALIU

HUMUS DE GARBANZOS CON NACHOS Y
CHIPS DE VERDURAS

GUACAMOLE CON NACHOS Y CHIPS DE
VERDURAS

CALAMARES A LA ANDALUZA

PATATAS BRAVAS

CROQUETAS CASERAS

Seguimos con una cáscara a elegir...

GAMBAS SALTEADAS CON AJO Y
PEREJIL

ALMEJAS AL VINO BLANCO
o bien...

CARACOLES DE LA IAIA MARUJA

Terminamos el picoteo con...

ALITAS DE POLLO
o bien...

MINI BUTIFARRAS DE CAN RALIU

Y para terminar...

POSTRES CASEROS

FRUTA DEL TIEMPO

FLAN DE CAFÉ CON BAILEY'S

COULANT DE CHOCOLATE

GIN TONIC DEL DÍA

19,50€ con vino y agua

18,00€ bebida aparte

Si no sois 4...

Sin problema!

Elige dos platos y un postre del menú
de grupo

NOUS SOMMES CE QUE NOUS MANGEONS



La iaia Marija...

Aussi appréciée en cuisine que dans la vie, toujours entourée de tables remplies et de casseroles floquées. Elle nous a transmis le secret de ses recettes non écrites en travaillant main dans la main avec nos chefs qui ont su en capter la magie sans perdre leur touche personnelle.

Eugeni et l'agneau de "Ramats de foc"...

Le sourire, l'énergie et la force constante de notre maison, toujours fier de se balader autour de la "barretina" et des plats, et toujours l'envie de parler. Eugeni fait paître un troupeau d'un demi-millier de moutons à l'ombre de la forêt, contribuant ainsi au projet "Ramats de foc". Il s'agit d'une initiative pour la prévention des incendies forestiers. Grâce à des actions aussi simples que la consommation de produits provenant des troupeaux environnants, nous contribuons à la création et à la conservation de notre paysage.

Geni de Mas Pi...

L'essence omniprésente, le coeur, la mère et le membre de notre équipe et de notre famille, dont vous faites également partie. Heureuse de se démener pour vous offrir un moment de qualité, de respect et d'amour accompagné de musique, de peinture et de gastronomie.

ÊTES-VOUS ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À CERTAINS PRODUITS ALIMENTAIRES? ÊTES VOUS VÉGÉRIEN OU VÉGÉTALIEN?

Parlez avec nous, nous nos adaptons à vos besoins

Conformément à l'entrée en vigueur du règlement (UE) n. 1169/2011, nous informons notre clientèle que nos produits peuvent contenir, avoir des traces ou avoir été en contact par contamination croisée des produits suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, cacahuètes, soja, lactose, fruits secs avec coquille, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins, mollusques et dérivés de tous eux. Demandez plus d'informations au personnel de Mas Pi si vous avez des questions ou si vous voulez que nous préparons un plat sans un ingrédient spécifique.

Pour ouvrir l'appétit...

TIMBALE D' "ESCALIVADA"
légumes rôtis avec anchois de l'Escala
7,50€

CARPACCIO DE VEAU
aux flocons de parmesan
7,50€

CARPACCIO DE MORUE
à la tomate et aux olives noires
7,50€

FOIE MICUIT FAIT MAISON
à la compote de pomme
11,50€

DÉS DE SAUMON
mariné à l'huile d'herbes
11,50€

MELON AU JAMBON CRU
(en saison)
7,50€

"GAZPACHO" ANDALOU
(en saison)
6,50€

Ou peut-être une salade...

DE FROMAGE DE CHÈVRE
avec jambon de canard et noix
7,50€

DE FROMAGE BRIE PANÉ
avec des endives, confiture de figues et
sésame
7,50€

DE POULET MARINÉ
parmesan, pain croustillant et sauce
au yaourt
7,50€

TOMATE DE MONTSERRAT
à l'oignon de Figueres et au thon
7,90€

Ou une entrée chaude...

PALOURDES AU VIN BLANC
à la sauce verte
8,50€

MOLUES DE ROCHE
cuites à le vapeur
7,50€

CREVETTES SAUTÉES
à l'ail et au persil
8,50€

ESCARGOTS FAÇON MARUJA
avec l'alioli et sauce de tomate épicée
9,50€

PROVOLONE GRILLÉ
avec des légumes du jardin
8,50€

LÉGUMES GRILLÉS
à la sauce romesco
8,50€

CRÊPE AUX ÉPINARDS
avec fromage de chèvre
8,50€

Et pour les amateurs du riz...

RISSOTTO
aux champignons et au parmesan
9,50€

TERRINE DE RIZ
à la seiche, crevette, molues et
palourdes
10,50€

TERRINE DE RIZ NOIR
à l'encre de calamar
10,50€

"FIDEUÁ"
vermicelles à la casserole à l'alioli
9,90€



Pour les amoureux de la mer...

DORADE OU BAR

grillé ou au four aux pommes de terre
11,50€

DOS DE COLIN

à la mousseline d'ail aux épinards
12,50€

MERLU GRILLÉ

aux légumes et au romesco
11,00€

SEICHE GRILLÉE

à l'ail et au persil
10,50€

Braise pour les plus carnivores...

HAMBURGERS DE CAN

RALIU

à l'oignon, tomate et frites
9,50€

SAUCISSE DE CAN RALIU

avec pommes de terre cuites ou frites
9,00€

ENTRECÔTE DE GIRONA

avec pommes de terre cuites
10,50€

MAGRET DE CANARD

avec pomme et réduction de ratafia
12,00€

**CÔTELETTES D'AGNEAU
DU MAS BAGUÉ**

avec pommes de terre cuites
14,00€

FILET DE VEAU

de Girona
18,50€

Sauce au roquefort, aux cèpes,
au poivre vert ou alioli
supplément de 2,5€

*Pour ceux qui aiment la
casserole...*

CÔLETTES DE LAPIN PANÉES

à la sauce de romesco
12,00€

BOULETTES DE VIANDE

FAÇON MARUJA
à la seiche et aux petits pois
9,50€

CUISSE DE CONFIT DE

CANARD

aux oignons et prunes
11,00€

QUEUE DE BOEUF FAÇON

MARUJA

aux cèpes et pommes de terre
11,00€

POULET AU CURRY

aux riz de Pals
9,50€

ÉPAULE D'AGNEAU DU MAS

BAGUÉ

avec légumes et pommes de terre
15,00€

*Suggestions du chef
(coutume)*

MOELLEUX DE JOUE DE VEAU

12,50€

**CROQUANT DE PIEDS DE
PORC DÉSOSSÉ**

10,50€

**POULPE À LA BRAISE AU
POMMES DE TERRE**

15,00€

DORADE À LA PAPILOTTE

12,50€

Nos tapas

HOUMOUS DE POIS CHICHES

avec chips de légumes et nachos

4,50€

GUACAMOLE

aux chips de légumes et nachos

4,50€

"PATATAS BRAVAS"

pommes de terre frites à la sauce
piquante

3,80€

CROQUETTES MAISON

de poulet rôti (4 unités)

4,00€

"CALLOS"

tête, tripes et pieds

5,50€

"CHIPIRONES"

encornets panées

5,50€

BANDES DE CALAMAR

style Andalous

4,80€

AILES DE POULET

à la sauce de romesco

4,50€

"ENSALADILLA RUSA"

légumes froides avec mayonnaise

4,50€

TXANGURO

côtelette de crabe avec pain toasté

6,50€

Menu enfants

Macaroni et frites avec croquettes,
escalope ou hamburger

Soda et dessert

9,50€

Tranches de pain grillée

FROMAGE SEC

7,00€

ASSORTI DE CHARCUTERIE

7,50€

ESCALIVADA AUX ANCHOIS

DE L'ESCALA

7,50€

ANCHOIS DE L'ESCALA

7,50€

JAMBON IBÉRIQUE

11,50€

Les pizzas...

MARGARITA

tomate et mozzarella

10,30€

PROSCIUTO

tomate, mozzarella et jambon

11,30€

BELUCCI

tomate, mozzarella, lard, fromage de
chèvre et oignon

11,95€

CAPRICIEUX

tomate, mozzarella, jambon,
champignons et artichauts

11,95€

LE VERGER

tomate, mozzarella, courgette,
poivrons, artichauts et aubergine

11,95€

SA COSTA

tomate, mozzarella, thon, oignon et
olives noires

11,95€

QUATRE FROMAGES

tomate, mozzarella, roquefort,
mascarpone et fromage de chèvre

11,95€

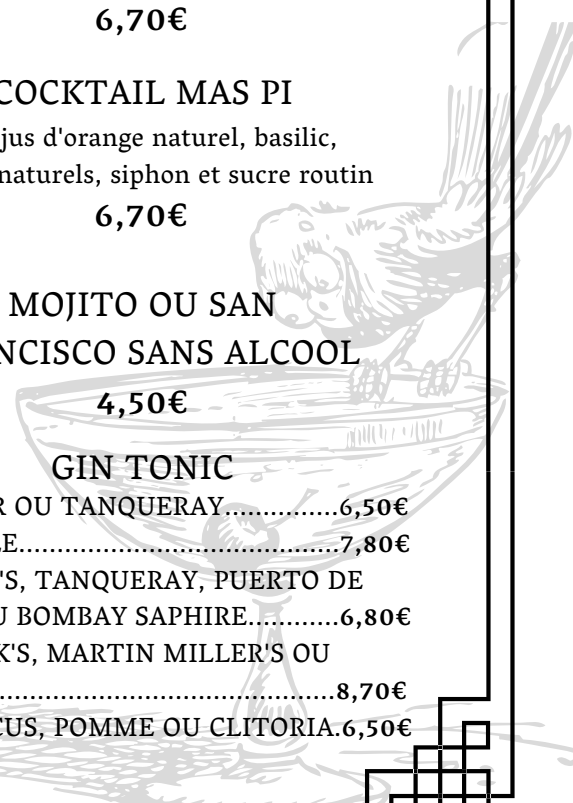


Desserts maison...

- MOUSSE DE YAOURT**
au sorbet aux framboises
4,50€
- COULANT AU CHOCOLAT**
et glace à la vanille
4,50€
- CRÈME CARAMEL**
aux café et Baileys
4,50€
- OU CRÈME CARAMEL**
aux oeufs à la crème chantilly
4,50€
- FROMAGE BLANC ARTISAN**
de Fonteta au miel des Gavarres
4,50€
- CRÈME BRULÉE**
nos "crema catalana"
4,50€
- GÂTEAU DE FROMAGE**
à la confiture de fraises
4,50€
- GÂTEAU SACHER**
avec sorbet de framboises
4,50€
- GLACE AU MASCARPONE**
avec confit de figues
5,50€
- CUATRE TRUFFES**
artisanales et irrésistibles
5,50€
- BOULE DE GLACE**
AU CHOCOLAT, NOUGART,
VAINILLE, FRAISE OU COCO
SOBRET DE FRAMBOISE, CITRON
OU MANDARINE
1,80€

Le cocktail...

- MOJITO**
ron, siphon, sucre routin, citron vert et
menthe
6,50€
- MOJITO FRAISE**
ron, liqueur de fraise, siphon, sucre
routin, citron vert et fraises
6,50€
- CAIPIRINHA**
cachaça, jus de citron naturel, siphon
et sucre routin
6,70€
- CAIPIROSKA**
vodka, jus de citron vert naturel,
siphon et sucre routin
6,50€
- PINA COLADA**
ron, creme de noix de coco, sucre
routin d'ananas et ananas naturel
6,70€
- SAN FRANCISCO**
ron, jus d'ananas, pêche et orange et
grenadine
6,70€
- COCKTAIL MAS PI**
gin, jus d'orange naturel, basilic,
fraises naturels, siphon et sucre routin
6,70€
- MOJITO OU SAN
FRANCISCO SANS ALCOOL**
4,50€
- GIN TONIC**
BEFEATER OU TANQUERAY.....6,50€
CITADELLE.....7,80€
SEAGRAM'S, TANQUERAY, PUERTO DE
INDIAS OU BOMBAY SAPHIRE.....6,80€
HENDRICK'S, MARTIN MILLER'S OU
G'VINE.....8,70€
NUT IBISCUS, POMME OU CLITORIA.6,50€



Menu de groupe (à partir de 4 personnes)

Gringotage au centre du table...

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE

TIMBAL D'ESCALIVADA (légumes rôtis)
AVEC ANCHOIS DE LA ESCALA

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE
CAN RALIU

ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES MAISON DE POULLET
RÔTI

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET AU
PERSIL

Et vous pouvez choisir:

PALOURDES AU VIN BLANC

ou...

ESCARGOTS FAÇON MARUJA

Un plat par personne:

PLAT PRINCIPAL

TERRINE DE RIZ AU POISSON OU NOIR

SAUCISSE OU ENTRECÔTE DE CAN
RALIU FAIT À LA BRAISE

CUISSE DE CONFIT DE CANARD "5
AGLANS" AUX OIGNONS ET PRUNES

BOULETTES DE VIANDE À LA SEICHE ET
AUX PETITS POIS FAÇON MARUJA

POISSON DU JOUR GRILLÉ OU AU FOUR

RISSOTTO DE CHAMPIGNONS

Et pour finir...

DESSERTS MAISON

SORBET DE CITRON

GLASSE DE NOUGART

FRUIT DU TEMPS

CRÈME CARAMEL AU CAFÉ ET BAILEY'S

GÂTEAU DE FROMAGE OU SACHER

COULANT AU CHOCOLAT

GIN TONIC DU JOUR

22,50€ avec du vin et de l'eau

20,50€ boire à part

Menu de gringotage (à partir de 6 personnes)

*Pour ceux qui veulent partager,
notre proposition de tapas...*

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE

TIMBAL D'ESCALIVADA (légumes rôtis)
AVEC ANCHOIS DE LA ESCALA

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE
CAN RALIU

HUMOUS DE POIS CHICHES AVEC
NACHOS ET CHIPS DE LÉGUMES

GUACAMOLE AVEC NACHOS ET CHIPS
DE LÉGUMES

CALAMAR STYLE ANDALOUS

"PATATAS BRAVAS"

CROQUETTES MAISON

On continue avec...

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL ET AU
PERSIL

PALOURDES AU VIN BLANC

ou...

ESCARGOTS FAÇON MARUJA

Et pour finir le gringotage...

AILES DE POLLET

ou...

MINI SAUCISSES DE CAN RALIU

Finissez avec un touche de douceur

DESSERTS MAISON

FRUIT DU TEMPS

CRÈME CARAMEL AU CAFÉ ET BAILEY'S

COULANT AU CHOCOLAT

GIN TONIC DU JOUR

19,50€ avec du vin et de l'eau

18,00€ boire à part

Si vous n'êtes pas 4...

Pas problem!

**Vous pouvez choisir deux plats et un
desert du menu de groupe**

WE ARE WHAT WE EAT



Granny Maruja...

Such a good cook as well as wonderful person, Maruja have been all her life surrounded by full tables and shaved casseroles. She gave us the secret of her unwritten recipes working beside our chefs, who caught her magic without losing its personal style.

Eugeni and its "Ramats de foc" lamb...

He's the smile, the energy and the constant force of our home. He's always proud of showing his "barretina" while he serves dishes and talks with everybody. Eugeni grazes a half a thousand sheep flock around the forest, contributing in this way at "Ramats de foc" (fire flocks) project. It's an initiative to prevent forest fires through grazing in forest areas. With actions as simple as consuming products of nearby heads, we will be contributing to creating and maintaining our landscapes.

Geni of Mas Pi...

She's the always being essence of Mas Pi, she's the heart, the mother and the partner of the team and family where you take part too. Happy to make the effort every day to give you a moment of quality, respect and love surrounded by music, paintings and gastronomy.

ARE YOU ALLERGIC OR INTOLERANT TO CERTAIN FOOD PRODUCTS? ARE YOU VEGETARIAN OR VEGAN?

Talk to us, we'll attend your needs.

In accordance with the entry into force of the regulation (EU) no. 1169/2011, we inform you that our products may contain, have traces or be affected by cross contamination of the following products: cereal with gluten, crustaceans, eggs, peanuts, soy, lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupines, molluscs and derivatives of all them. Ask more information to Mas Pi staff if you have any questions or want us to prepare a dish without some specific ingredient.

To whet your appetite...

TIMBAL OF ESCALIVADA
grilled vegetables with anchovies
7,50€

BEEF CARPACCIO
with parmesan cheese flakes
7,50€

COD CARPACCIO
with tomato and black olives
7,50€

HOMEMADE FOIE MI-CUIT
with toasts and apple compote
11,50€

DICED SALMON
marinated with herbal oil
11,50€

MELON WITH HAM
in season
7,50€

GAZPACHO ANDALUSIAN
in season
6,50€

Or maybe a salad...

GOAT CHEESE
with duck ham and nuts
7,50€

BRIE CHEESE IN BREADCRUMBS
with endives, fig jam and sesame
7,50€

MARINATED CHICKEN BREAST
with parmesan, crispy diced bread and
yoghurt sauce
7,50€

TOMATO OF MONTSERRAT
with onion of Figueres and tuna
7,90€

Or a warm starter...

CLAMS COOKED IN WHITE WINE
with green sauce
8,50€

STEAMED MUSSELS
served in their casserole
7,50€

SAUTÉED PRAWNS
with garlic and parsley
8,50€

ESCARGOTS
cooked at Maruja's style
9,50€

GRILLED PROVOLONE CHEESE
with garden vegetables
8,50€

GRILLED VEGETABLES
with romesco sauce
8,50€

SPINACH CREPE
with goat cheese
8,50€

And for those who love rice...

RISSOTTO
with mushroom and parmesan
9,50€

RICE FISH CASSEROLE
with cuttlefish, mussels, prawns and
clams
10,50€

BLACK RICE CASSEROLE
with its quid ink
10,50€

FIDEUÁ
noodle casserole with garlic sauce
9,90€



For those who love the sea...

GILTHEAD OR SEABASS

baked or grilled with potatoes

11,50€

COD LOIN

with garlic mousseline sauce

12,50€

GRILLED HAKE

with vegetables and romesco sauce

12,00€

GRILLED CULLTEFISH

with garlic and parsley

10,50€

*Charcoal-grilled for the most
carnivorous...*

CAN RALIU'S HAMBURGERS

with onion, tomato and fries

9,50€

CAN RALIU'S SAUSAGE

with baked potatoes or fries

9,00€

ENTRECÔTE DE GIRONA

with baked potatoes or fries

10,50€

DUCK MAGRET

with liquor reduction and apple

12,00€

MAS BAGUE'S LAMB'S RIBS

with baked potatoes

14,00€

VEAL STEACK

from Girona

18,50€

Sauce of roquefort, wild mushroom,
green pepper or garlic (all i oli)
supplement 2,5€

*For those who like
casserole dishes...*

BREADED RABBIT RIBS

with romesco sauce

12,00€

MEATBALLS AT MARUJA'S

STYLE

with cuttlefish and peas

9,50€

PICKLED LEG OF DUCK

with onions and plums

11,00€

BULLTAIL AT MARUJA'S

STYLE

with wild mushrooms and potatoes

11,00€

CHICKEN CURRY

with rice from Pals

9,50€

MAS BAGUÉ'S SHOULDER OF

LAMB

baked with vegetables and potatoes

15,00€

*Chef's suggestions
(custom made)*

MELLOW OF VEAL CHEEK

12,50€

CRUNCHY BONED PORK

TROTTERS

10,50€

**CHARCOAL-GRILLED
OCTOPUS WITH POTATO**

15,00€

GILTHEAD AT PAPILOTE

12,50€

Our tapas

CHICKPEAS HUMMUS

with nachos and vegetable

4,50€

GUACAMOLE

with nachos and vegetable chips

4,50€

"PATATAS BRAVAS"

spicy baked potatoes

3,80€

HOMEMADE CROQUETTES

of roast meat (4 units)

4,00€

"CALLOS"

pork head, trotters and belly

5,50€

"CHIPIRONES"

small squid battered

5,50€

SQUID STIRPS

at Andalusian style

4,80€

CHICKEN WINGS

with romesco sauce

4,50€

"ENSALADILLA RUSA"

cold vegetables with mayonnaise

4,50€

TXANGURO

crab chop with toasts

6,50€

Children menu

Macaroni and fries with escalope,
hamburger or croquettes

Cold drink and desert

9,50€

Tranches de pain grillée

CURED CHEESE

7,00€

CAN RALIU'S SAUSAGES

7,50€

ESCALIVADA WITH ANCHOVIES FROM L'ESCALA

7,50€

ANCHOVIES FROM L'ESCALA

7,50€

IBERIAN HAM

11,50€

The pizzas

MARGARITA

tomato and mozzarella

10,30€

PROSCIUTO

tomato, mozzarella and ham

11,30€

BELUCCI

tomato, mozzarella, bacon, goat cheese
and onion

11,95€

WHIMSICAL

tomato, mozzarella, ham, mushrooms
and artichokes

11,95€

THE ORCHARD

tomato, mozzarella, zucchini, pepper,
artichoke and eggplant

11,95€

SA COSTA

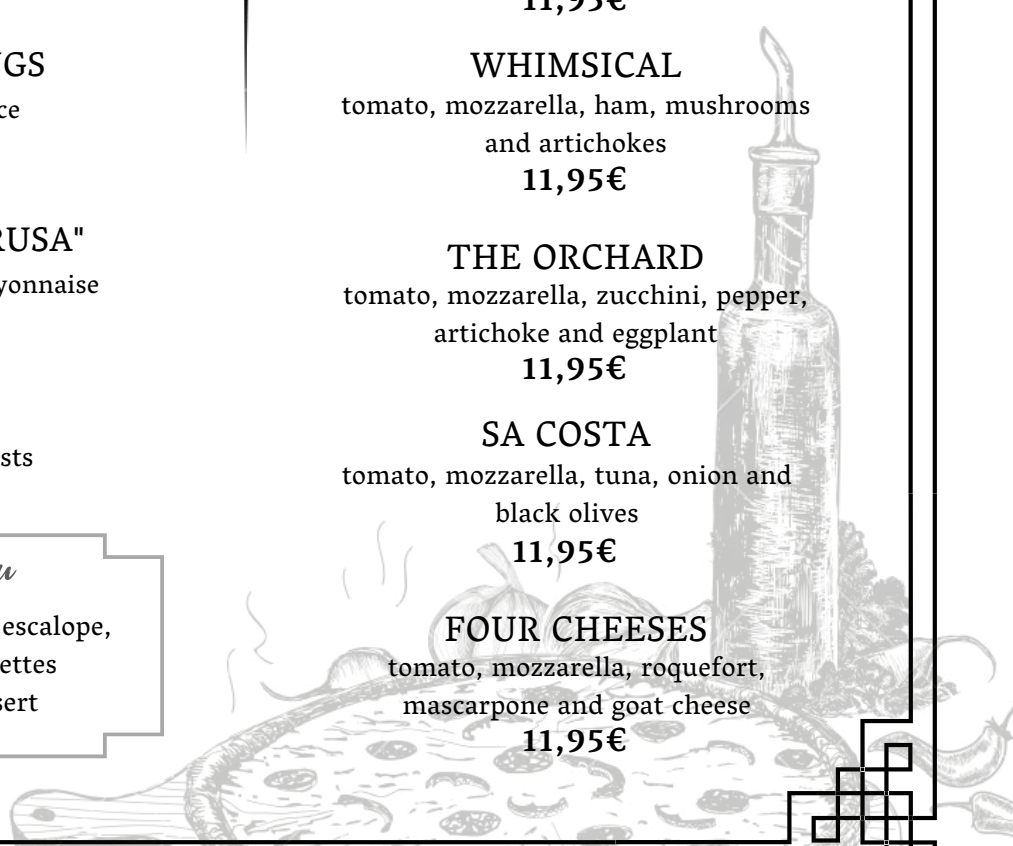
tomato, mozzarella, tuna, onion and
black olives

11,95€

FOUR CHEESES

tomato, mozzarella, roquefort,
mascarpone and goat cheese

11,95€



Our homemade deserts

YOGHURT MOUSSE

with raspberry sorbet

4,50€

CHOCOLATE COULANT

with vainilla ice cream

4,50€

COFFEE CRÈME CARAMEL

with Bailey's

4,50€

EGG CRÈME CARAMEL

with cream

4,50€

COTTAGE CHEESE FROM FONTETA

with honey miel from las Gavarras

4,50€

CRÈME BRÛLÉE

our "crema catalana"

4,50€

CHEESCAKE

with strawberry jam

4,50€

SACHER CAKE

with raspberry sorbet

4,50€

MASCARPONE ICE CREAM

with fig confit

5,50€

4 CHOCOLATE TRUFFLES

artisan and irresistible

5,50€

ICE CREAM SCOOPS

CHOCOLATE, NOUGART, VAINILLA,
STRAWBERRY OR COCONUT
SOBRET OF RASPBERRY, LEMON OR
TANGERINE

1,80€

Cocktail bar

MOJITO

ron, siphon, sugar routin, lime and mint

6,50€

STRAWBERRY MOJITO

ron, strawberry liqueur, siphon, sugar
routin, lime and natural strawberries

6,50€

CAIPIRINHA

cachaça, natural lemon juice, siphon
and sugar routin

6,70€

CAIPIROSKA

vodka, natural lime juice, siphon and
sugar routin

6,50€

PINA COLADA

ron, coconut cream, sugar routin of
pineapple and natural pineapple

6,70€

SAN FRANCISCO

ron, pineapple, peach and orange juice
and grenadine

6,70€

COCKTAIL MAS PI

gin, natural orange juice, basil,
strawberries, siphon and sugar routin

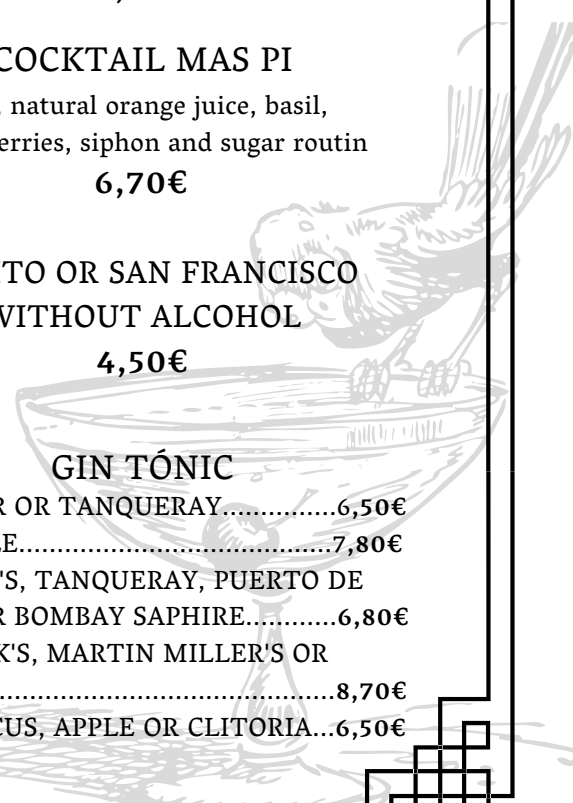
6,70€

**MOJITO OR SAN FRANCISCO
WITHOUT ALCOHOL**

4,50€

GIN TÓNIC

BEFEATER OR TANQUERAY.....6,50€
CITADELLE.....7,80€
SEAGRAM'S, TANQUERAY, PUERTO DE
INDIAS OR BOMBAY SAPHIRE.....6,80€
HENDRICK'S, MARTIN MILLER'S OR
G'VINE.....8,70€
NUT IBISCUS, APPLE OR CLITORIA...6,50€



Group menu
(for 4 persons and more)

Snack at the centre of the table...

COLD STARTERS

- GRATIN GOAT CHEESE SALAD
- TIMBAL OF ESCALIVADA (grilled vegetables) WITH ANCHOVIES
- ASSORTMENT OF CAN RALIU SAUSAGES

HOT STARTERS

- HOMEMADE ROAST MEAT CROQUETTES
- SAUTÉED PRAWNS WITH GARLIC AND PRESLEY

And you can choose between...

- CLAMS COOKED WUTH WHITE WINE
or...
- MARUJA'S STYLE ESCARGOTS

You can choose a main per person...

MAIN COURSE

- TERRINE DE RIZ AU POISSON OU NOIR
- SAUCISSE OU ENTRECÔTE DE CAN RALIU FAIT À LA BRAISE
- CUISSE DE CONFIT DE CANARD "5 AGLANS" AUX OIGNONS ET PRUNES
- BOULETTESDE VIANDE À LA SEICHE ET AUX PETITS POIS FAÇON MARUJA
- PIOSSON DU JOUR GRILLÉ OU AU FOUR
- RISSOTTO DE CHAMPIGNONS

And to finish...

HOMEMADE DESSERTS

- LEMON SORBET
- NOUGAT ICE CREAM
- WEATHER FRUIT
- COFFEE CRÈME CARAMEL WITH BAILEY'S
- CHEESECAKE OR SACHER
- CHOCOLATE COULANT
- GIN TONIC OF THE DAY

22,50€ with wine and water
20,50€ drinks apart

Snack menu
(for 6 persons and more)

For those who want to share, our closed proposal of tapas...

- GRATIN GOAT CHEESE SALAD
- TIMBAL OF ESCALIVADA (grilled vegetables) WITH ANCHOVIES
- ASSORTMENT OF CAN RALIU SAUSAGES
- CHICKPEAS HUMMUS WITH NACHOS AND VEGETABLE CHIPS
- GUACAMOLE WITH NACHOS AND VEGETABLE CHIPS
- ANDALUSIAN STYLE SQUID STIRPS
- "PATATAS BRAVAS"
- HOMEMADE CROQUETTES

We continue with a choice between...

- SAUTÉED PRAWNS WITH GARLIC AND PRESLEY
- CLAMS COOKED WUTH WHITE WINE
or...
- MARUJA'S STYLE ESCARGOTS

And to finish the snack with...

- CHICKEN WINGS
or...
- MINI CAN RALIU'S SAUSAGES

To finish with a sweet touch...

HOMEMADE DESSERTS

- WEATHER FRUIT
- COFFEE CRÈME CARAMEL WITH BAILEY'S
- CHOCOLATE COULANT
- GIN TONIC OF THE DAY

19,50€ with wine and water
18,00€ drinks apart

If you aren't 4...

Any problem!
You can choose two dishes and a dessert from group menu