

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'arrós...

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€

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€

GALTA DE VEDELLA

ROSTIDA

amb ceba cuita i patates

12,50€

PEUS DE PORC A LA BRASA

amb patates i verdures

10,50€

POTA DE POP A LA BRASA

amb parmentiere de patata

15,00€

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



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€

ALETES DE POLLASTRE
amb romesco
4,50€

CALAMARSONS
els "xipirons" arrebossats
5,50€

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

TXANGURO
trinxat de bou de mar amb torradetes
4,50€

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

6,80€

MOJITO DE MADUIXA

ron, licor de maduixa, sífó, sucre
rutin, llima i maduixes naturals

6,80€

CAIPIRIÑA

cachaça, suc de llimona natural, sífó i
sucre rutin

6,80€

CAIPIROSKA

vodka, suc de llima natural, sífó i
sucre rutin

6,80€

PINYA COLADA

ron, crema de coco, sucre rutin de
pinya, gelat de coco i pinya natural

7,20€

SAN FRANCISCO

vodka, suc de pinya, préssec i tronja i
granadina

6,80€

CÓCTEL MAS PI

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

6,80€

**MOJITO O SAN FRANCISCO
SENSE ALCOHOL**

4,50€

GIN TÓNIC

BEFEATER, TANQUERAY, SEAGRAM'S,
PUERTO DE INDIAS, BOMBAY SAPHIRE,
NUT D'HIBISCUS, POMA I CLITORIA

6,80€

CITADELLE

7,80€

HENDRICK'S, MARTIN MILLER'S, G'VINE

8,70€



Menú de grup
(a partir de 4 persones)

*Comencem amb un pica-pica
fred al centre de la taula:*

AMANIDA DE FORMATGE DE
CABRA

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB
ANXOVES DE L'ESCALA

ASSORTIMENT D'EMBOTITS
DE CAN RALIU

Seguim amb el pica-pica calent:

CROQUETES CASOLANES DE
ROSTIT DE POLLASTRE

I una clova a escollir:

GAMBES SALTEJADES AMB
ALL I JULIVERT

CLOÏSES AL VI BLANC

CARGOLS DE LA IAIA MARUJA

*Tanquem amb un principal a
escollir per persona:*

ARRÓS DE PEIX O NEGRE

BOTIFARRA O ENTRECOT DE
CAN RALIU A LA BRASA

CONFIT D'ÀNEC AMB
CEBETES I PRUNES

MANDONGUILLES DE LA IAIA
AMB SÍPIA I PÈSOLS

PEIX DEL DIA AL FORN O A
LA PLANXA

RISSOTTO DE CEPES

*I per acabar les nostres postres
casolanes:*

SORBET DE LLIMONA

GELAT DE TORRÓ

FLAM DE CAFÈ AMB
BAILEY'S

COULANT DE XOCOLATA

PASTÍS DE FORMATGE

PASTÍS SACHER

FRUITA DEL TEMPS

GIN TÓNIC DEL DIA

OPCIÓ 21,80€
begudes a part

OPCIÓ 23,50€
vi i aigua inclosos

Si no sou 4...

Cap problema!
Escull dos plats i un
postre del menú