

# 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, altramuces, 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.

## Entrantes fríos

TIMBAL DE ESCALIVADA  
con 4 filetes de anchoas de la Escala  
**8,50€**

CARPACCIO DE TERNERA  
con copos de queso parmesano  
**9,50€**

CARPACCIO DE BACALAO  
con tomate natural y aceitunas negras  
**9,50€**

DADOS DE SALMÓN  
marinado al aceite de hierbas  
**12,50€**

MELÓN CON JAMÓN  
(de temporada)  
**8,00€**

GAZPACHO ANDALÚZ  
(de temporada)  
**6,80€**

## Ensaladas

DE QUESO DE CABRA  
con jamón y nueces  
**7,90€**

DE CRUJIENTES DE BRIE  
con endívias, mermelada de higos y  
sésamo  
**7,90€**

DE PECHUGA DE POLLO  
parmesano, picatostes y salsa de iogurt  
**7,90€**

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

## Entrantes calientes

ALMEJAS AL VI NO BLANCO  
con salsa verde  
**9,80€**

MEJILLONES DE ROCA  
cocidos al vapor  
**9,80€**

GAMBAS SALTEADES  
con ajo y perejil  
**11,50€**

CARACOLES DE MARUJA  
a la lata con alioli y tomate picante  
**11,50€**

PROVOLONE A LA PLANCHA  
con verduras de la huerta  
**10,50€**

PARRILLADA DE VERDURAS  
con salsa de romesco  
**9,80€**

CREP DE ESPINACAS  
con queso de cabra  
**10,50€**

## Arroz de Pals

RISSOTTO  
de setas y parmesano  
**12,50€**

CAZUELITA DE ARROZ  
cocinado con sepia, almejas, mejillones  
y gambas  
**13,50€**

ARROZ NEGRO  
con su tinta de calamar  
**13,50€**

## Pescado

### DORADA

a la plancha o al horno con patatas

**12,80€**

### PULPO A LA BRASA

con parmentiere de patata

**18,50€**

### MERLUZA A LA PLANCHA

con verduras y romesco

**12,50€**

### SÉPIA A LA PLANCHA

con ensalada de la huerta

**12,50€**

## Elaborados

### ESPALDA DE CORDERO DE

#### MAS BAGUÉ

con verduras y patatas

**17,50€**

### ALBÓNDIGAS DE LA IAIA

#### MARUJA

con sepia y guisantes

**12,80€**

### MUSLO DE PATO CONFITADO

con cebollitas y ciruelas

**12,80€**

### RABO DE TORO DE LA IAIA

#### MARUJA

con setas de Burdeos y patatas

**13,50€**

### POLLO AL CURRY

con arroz de Pals

**9,80€**

## Brasa

### DOS HAMBURGUESAS DE CAN RALIU

con cebolla, tomate y patatas fritas

**12,00€**

### BUTIFARRA DE CAN RALIU

con patatas fritas o a la panadera

**10,00€**

### ENTRECOT DE GIRONA

con patatas a la panadera

**13,50€**

### MAGRET DE PATO

con reducción de ratafia y manzana

**15,00€**

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

con patatas a la panadera

**15,50€**

### PIES DE CERDO A LA BRASA

con verduras y patatas

**10,50€**

### Salsas

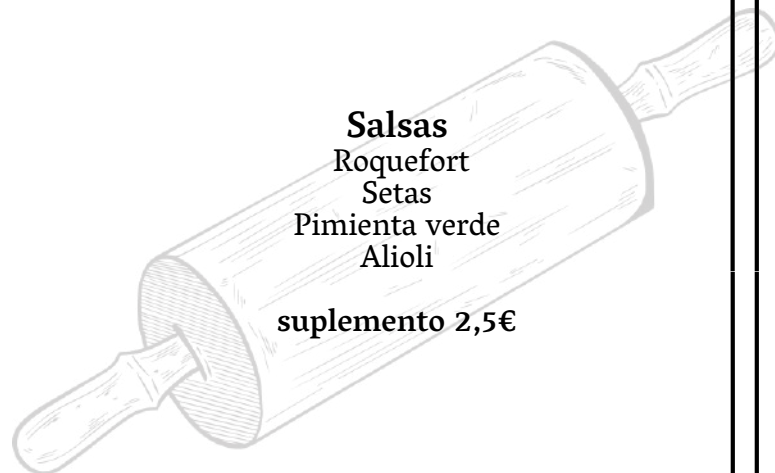
Roquefort

Setas

Pimienta verde

Alioli

suplemento 2,5€



## Tapas

HUMUS DE GARBANZOS  
con nachos y chips de verduras  
**5,80€**

GUACAMOLE  
con nachos y chips de verduras  
**6,80€**

PATATAS BRAVAS  
cortadas en casa  
**4,80€**

CROQUETAS CASERAS  
de pollo asado (4 unidades)  
**1,30€/UNIDAD**

ALITAS DE POLLO  
con romesco  
**6,80€**

CHIPIRONES  
rebozados  
**6,80€**

CALAMARES  
a la andaluza  
**6,80€**

## Menú infantil

Plato combinado de macarrones,  
patatas y una carne a elegir:  
hamburguesa, escalopa o croquetas

Postre: flan de huevo, helado o fruta

Refresco

**11,50€**

## Tostadas

QUESO CURADO  
**8,80**

EMBUTIDOS DE CAN RALIU  
**8,50€**

ESCALIVADA CON  
ANCHOAS DE LA ESCALA  
**10,50€**

ANCHOAS DE LA ESCALA  
**9,50€**

JAMÓN IBERICO  
**14,50€**

## Pizzas

MARGARITA  
tomate y mozzarella  
**12,50€**

PROSCIUTO  
tomate, mozzarella y jamón york  
**13,50€**

BELUCCI  
tomate, mozzarella, bacon, queso de  
cabra y cebolla  
**14,00€**

CAPRICHOSA  
tomate, mozzarella, jamón york,  
champiñones y alcachofa  
**14,00€**

LA HUERTA  
tomate, mozzarella, calabacín,  
pimiento, alcachofas y berenjena  
**14,00€**

SA COSTA  
tomate, mozzarella, atún, cebolla y  
aceitunas negras  
**14,00€**

QUATRO QUESOS  
tomate, mozzarella, roquefort,  
mascarpone y queso de cabra  
**14,00€**



## Postres

ESCUMA DE YOGUR  
con sorbete de frambuesas  
**4,80€**

COULANT DE CHOCOLATE  
con helado de vainilla  
**4,80€**

FLAN DE CAFÉ  
con Bailey's  
**4,80€**

FLAN DE HUEVO  
amb nata  
**4,80€**

RECUIT DE TRAPO  
de Fonteta con miel de las Gavarra  
**4,80€**

CREMA CATALANA  
con azúcar quemado  
**4,80€**

PASTEL DE QUESO  
con mermelada de fresa  
**4,80€**

PASTEL SACHER  
con sorbete de frambuesas  
**4,80€**

HELADO DE MASCARPONE  
con higos confitados  
**6,00€**

CUATRO TRUFAS  
artesanales e irresistibles  
**5,80€**

BOLA DE HELADO  
DE XOCOLATE, TURRÓN, VAINILLA,  
FRESA O COCO  
SOBLETE DE FRAMBUESA, DE  
LIMÓN O DE MANDARINA  
**2,50€**

## Cocteleria

MOJITO  
ron, sifón, azúcar rutin, lima y menta  
**8,50€**

MOJITO DE FRESA  
ron, licor de fresa, sifón, azúcar  
rutin, lima y fresas naturales  
**8,50€**

CAIPIRIÑA  
cachaça, zumo de limón natural, sifón  
y azúcar rutin  
**8,50€**

CAIPIROSKA  
vodka, zumo de lima natural, sifón y  
azúcar rutin  
**8,50€**

PIÑA COLADA  
ron, helado de coco y piña natural  
**8,50€**

SAN FRANCISCO  
vodka, zumo de piña, melocotón y  
naranja y granadina  
**8,50€**

CÓCTEL MAS PI  
ginebra, zumo de naranja natural,  
menta, frutos de l bosque, sifón y  
azúcar rutin  
**8,50€**

MARGARITA  
tequila, cointreau y soda  
**8,50€**

APEROL SPRITZ  
aperol, cava y soda  
**6,80€**

COCKTAIL SIN ALCOHOL  
**6,50€**



# Menú de grupo

(a partir de 4 personas)

*Empezamos con un picoteo frío  
en el centro de la mesa:*

ENSALADA DE QUESO DE  
CABRA

TIMBAL DE ESCALIVADA CON  
ANCHOAS DE L'ESCALA

SURTIDO DE EMBUTIDOS DE  
CAN RALIU

*Seguimos con picoteo caliente:*

CROQUETAS CASERAS DE  
POLLO ASADO

*I una opción a elegir:*

GAMBAS SALTEADAS CON  
AJO Y PEREJIL

ALMEJAS AL VINO BLANCO

CARACOLES DE LA IAIA  
MARUJA

*Cerramos con un principal a  
elegir por persona:*

ARROZ DE PESCADO O NEGRO

BUTIFARRA O ENTRECOT DE  
CAN RALIU A LA BRASA

CONFIT DE PATO CON  
CEBOLLITAS Y CIRUELAS

ALBÓNDIGAS DE LA IAIA CON  
SÉPIA Y GUI SANTES

PESCADO DEL DIA AL HORNO  
O A LA PLANCHA

RISSOTTO DE SETAS

*Y para terminar nuestros  
postres caseros:*

SORBETE DE LIMÓN

HELADO DE TURRÓN

FLAN DE CAFÈ CON  
BAILEY'S

COULANT DE CHOCOLATE

PASTEL DE QUESO

PASTEL SACHER

FRUTA DEL TIEMPO

GIN TÓNIC DEL DIA

**OPCIÓN 25,00€**  
*bebidas a parte*

**OPCIÓN 26,80€**  
*vino y agua incluidos*

*Si no sois 4...*

Sin problema!  
Elige dos platos y un  
postre del menú