

MAS PI



SOM EL QUE MENGEM

La iaia Maruja...

Tan bona cuinera com persona, tota la vida rodejada de taules plenes i olles les seves receptes no escrites treballant escurades, ens ha deixat el secret de 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 orgullós de passejar la barretina, els constant de casa nostra, sempre sotabosc, contribuïnt així al projecte mig miler d'ovelles per l'ombra d'un avall. L'Eugeni pastura un ramat de plats i sobretot la xerrera amunt i iniciativa per a la prevenció d'incendis ramats de foc. Aquesta, és una a través del pasturatge en zona consumir productes de ramats propers forestal. Amb accions tan simples com estem contribuïnt a crear i mantenir els nostres paisatges.



La Geni de Mas Pi...

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

MAS PI

LA CARTA
2024













































AGAR 

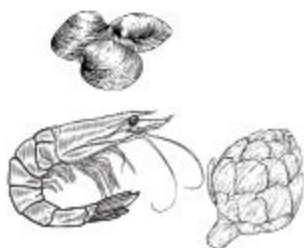
MAS PI

LA CARTA

PER PICAR I COMPARTIR



CLOÏSSES AMB VI BLANC	  	9.80€
CARGOLS DE LA MARUJA AMB ALLIOLI I TOMÀQUET	  	12.80€
CALAMARS A L'ANDALUSA	 	8.50€
LES NOSTRES PATATES BRAVES AMB LA SEVA SALSA 	 	5.80€
STICKS DE POLLASTRE AMB MAIONESA DE CURRI	   	8.50€
GAMBES A L'AJILLO	 	13.50€
OUS POCHÉ AMB PATATES CONFITADES I PERNIL	 	13.50€
HUMMUS DE REMOLATXA AMB XIPS DE VERDURES 	    	6.50€
GUACAMOLE AMB NATXOS 		7.80€
CROQUETES DE BOLETS (UNITAT) 	  	1.80€
CROQUETES DEL ROSTIT (UNITAT)	  	1.60€
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (UNITAT) 	 	1.80€
FLORS DE CARXOFA AMB SALSA DE ROMESC 	  	12.50€
PERNIL IBÈRIC AMB COCA DE PA		19.50€
LA NOSTRA RETORTA DE LA FINCA PASCUALETE	 	15.50€





MASPI

LA CARTA

LES NOSTRES AMANIDES I SOPEES



AMANIDA DE L'HORT AMB VENTRESCA DE TONYINA,
OLIVADA I CEBA TENDRA



11.50€

AMANIDA DE BURRATA AMB TOMÀQUET CONFITAT I
OLI DE PESTO



12.50€

AMANIDA CÈSAR AMB POLLASTRE CRUIXENT



11.50€

TARTAR DE SALMÓ I ALVOCAT AMB MAIONESA DE
SRIRACHA



13.50€

CARPACCIO DE VEDELLA AMB OLI DE FRUITS SECS I
ENCENALLS DE PARMESÀ



12.50€

ESQUEIXADA DE BACALLÀ FETA A CASA AMB
TOMÀQUET I OLIVES D'ARAGÓ



11.50€

TIMBAL D'ESCALIVADA AMB ANXOVES



10.50€

CREMA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL



8.50€

GASPATXO DEL DIA AMB FRUITA NATURAL



8.50€

ELS NOSTRES POKEBOWLS

Tots els nostres pokes porten: quinoa, hummus de remolatxa, pastanaga, rúcula, canonges, cherrys, fruita de temporada, alvocat i vinagreta

AMB DAUS DE SALMÓ MARINAT



14.50€

AMB POLLASTRE TERIYAKI



14.50€

AMB OU POCHÉ



13,50€



MASPI

LA CARTA

ELS NOSTRES COCS



AMB ESCALIVADA, ANXOVA I OLIVADA.	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	13,50€
AMB STRACHATELLA, ENCENALLS DE PERNIL I FESTUCS TORRATS.	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	14,90€
AMB SOBRASSADA IBÈRICA, FORMATGE DE CABRA I MEL.	 GLUTEN LACTOS	14,90€
AMB VERDURES I OU CUIT A BAIXA TEMPERATURA, TÒFONA I CARXOFA CONFITADA.	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	15,50€
AMB SECRET DE PORC, PARMENTIER DE BONIATO I REDUCCIÓ DE CARN.	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	15,50€

L'ARRÒS I ELS CANELONS

VARIETAT BAHIA DE PALS



ARRÒS DE PEIX AMB SÈPIA, CALAMAR, MUSCLOS I GAMBES	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	14,50€
ARRÒS NEGRE DE PEIX	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	14,50€
RISSOTTO DE BOLETS I PARMESÀ	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	13,50€
CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL I GRATINATS	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	9,90€

EL PEIX

RAPET A L'ALL CREMAT	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	16,50€
DORADA AL FORN O A LA PLANXA	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	16,50€
SÈPIA AMB VERDURES DE TEMPORADA I OLI D'ALL I JULIVERT	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	17,50€
POP A LA BRASA AMB PARMENTIER DE PATATA I OLI DE PIMENTÓ	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	19,50€
BACALLÀ CONFITAT AMB ESPINACS A LA CATALANA I CREMÓS DE ROQUEFORT	 GLUTEN LACTOS VEGETARIAN	17,50€















MASPI

LA CARTA



LA CARN

ESPATLLA DE XAI AL FORN AMB PATATES DE L'AVIA		16,50€
CASSOLETA DE MANDONGUILLES AMB SÈPIA I PÈSOLS	    	14,50€
CUIXA D'ÀNEC AL FORN AMB PRUNES I CEBETES		15,00€
ROSTIT DE CUA DE BOU		18,50€
HAMBURGUESA DE VACA MADURADA AMB PA DE BRIOIX	  	14,50€
ENTRECOT DE VEDELLA 250GR A LA BRASA	-	14,90€
ENTRECOT DE VEDELLA 500GR A LA BRASA	-	18,90€
COSTELLES I MITJANES DE XAI DE RAMAT DE FOC A LA BRASA	-	18,50€
BOTIFARRA DE PORC A LA BRASA AMB FESOLET DE L'ULLET		12,50€
PEUS DE PORC A LA BRASA, PATATA CALIU I ALLIOLI		13,50€
MAGRET D'ÀNEC SENCER 5 AGLANS AMB PURÉ DE POMA I FRUITES DEL BOSC		17,00€
HAMBURGUESA DE CARXOFA AMB PA DE BRIOIX 	  	13,50€






























MASPI

LA CARTA



LES POSTRES

FLAM DE CAFÈ AMB COULIS DE RATAFIA I NOUS	   	6.00€
FLAM D'OU AMB NATA	 	5.00€
CREMA CATALANA CREMADA	 	5.00€
RECUIT DE DRAP DE FONTETA AMB MEL DE L'EMPORDÀ		5.50€
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA	   	6.50€
TRUFES DE XOCOLATA 90% CACAU		6.00€
EL PASTÍS DE FORMATGE TRADICIONAL	  	6.50€
EL PASTÍS D'AVUI DE A LA LLUÏSSA	  	6.50€
SORBET DE GERDS AMB ESPUMA DE IOGURT	  	6.50€
GELAT DE MASCARPONE AMB CRUMBLE DE GALETA	  	6.50€
LOTUS I CACAU 100%		
ELS GELATS I SORBETS (2 BOLES)	 	6.00€





MAS PI

MENÚ SETMANA SANTA

SEGONA SETMANA

PRIMERS PLATS

AMANIDA DE CANONGES I RÚCULA AMB NESPRÉS, MATÓ I VINAGRETA DE PIPES

AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA, TOMÀQUET I CEBA TENDRA

CREMA DE PASTANAGA AMB CÚRCUMA

FAVETES A LA MENTA AMB BOTIFARRA NEGRA

WOK DE VERDURES DE PRIMAVERA AMB ROMESC

RIGATONI A LA CREMA DE FORMATGES AMB CEBA CAMELITZADA

LA VERDURA DEL DIA

LLENTIES AMB VERDURES DE TEMPORADA

MILFULLES CRUIXENT AMB VERDURES I LLAGOSTINS ENCEVICHATS (suplement 3,5€)

TARTAR DE TONYINA AMB MANGO I EMULSIÓ DE KIMCHI (suplement 3,5€)

SEGONS PLATS

FIDEUS A LA CASSOLA DE PEIX

ARRÒS DE COSTELLÓ, SALSITXES I PÈSOLS

LASANYA DE VERDURES AMB LA SEVA BEIXAMEL

LLAMINERA DE PORC AMB POMA I SOBRASSADA

ALETES DE POLLASTRE A L'ALLET

PEIX DE LLOTJA A LA PLANXA AMB VERDURES DE L'HORT

PEIXET FREGIT AMB MAIONESA DE LLIMA

OUS POCHÉ A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER DE PATATA I TÒFONA

ENTRECOT A LA BRASA AMB CREMA DE PATATA I CEBETES (suplement 5,5€)

COSTELLES I MITJANES DE XAI DE RAMATS DE FOC A LA BRASA (suplement 5,5€)



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 TÒNIC DEL DIA

OPCIÓ 25,00€

begudes a part

OPCIÓ 26,80€

vi i aigua inclosos

Si no sou 4...

Cap problema!
Escull dos plats i un
postre del menú