



MASIA DEL PARC
SEGARRULLS

CARTA VERANO

Saludos gastronómicos,

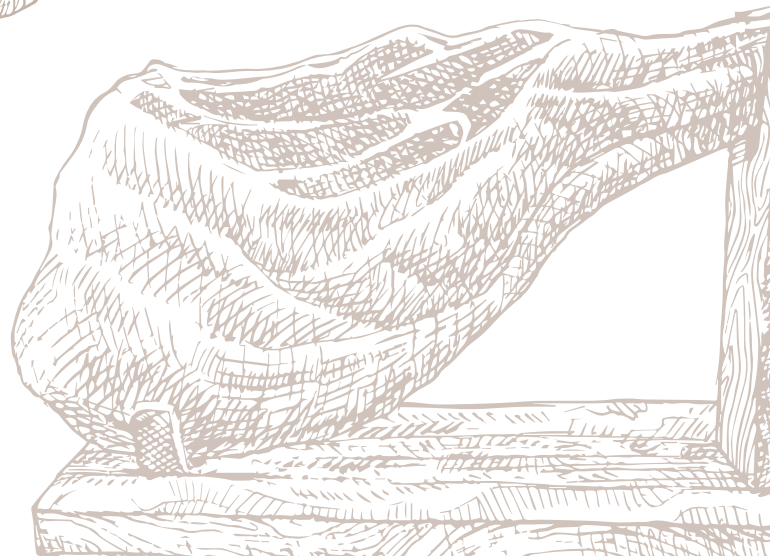
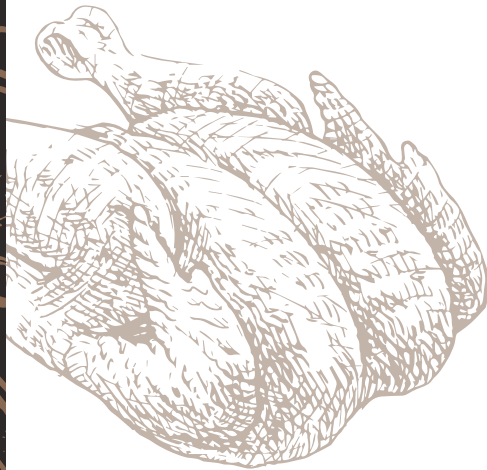
MIENTRAS ESPERAMOS

Anchoas del cantábrico (14 €)

Jamón ibérico de bellota cortado a mano (24 €)

Patatas bravas de la masía con brunoise de beicon,
salsa brava y all i oli (7 €)

Croquetas caseras de rustido de pollo (10,55 €)





ENTRANTES

Foie hecho en casa con tostaditas (+3€)

Ensalada de burrata, tomate, berenjena escalivada y aceituna Kalamata

Carpaccio de Buey con parmesano

Berenjena frita con miel

Caracoles a la llauna (20 minutos)

Canelones de asado tradicional de la masía con bechamel

Huevos rotos con farinato y fondo de patatas paja

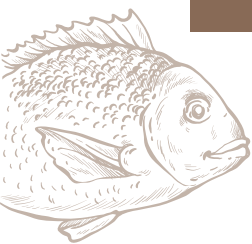
Parrillada de Verduras a la brasa con salsa romesco

Judías del Ganxet con crujiente de cansalada

Salmorejo con picadillo de jamón ibérico y huevo duro



PESCADOS



Bacalao gratinado con all i oli suave

Calamar de playa guisado con cebolla dulce y huevo poche

DEL PENEDÉS Y OTROS...

1/2 Perdiz de monte en escabeche con setas

Pato mudo del Penedés de Cal Nadal con guarnición de ciruelas y piñones



CARNES A LA LLOSA



Entrecot de vaca vieja

Solomillo de vaca vieja

Magret de pato fileteado (piedra de sal-25 minutos) (+4€)

NUESTRA BRASA

Manitas de cerdo ibérico a la brasa con judías del Ganxet

Entraña de vaca vieja con chimichurri

Entrecot de vaca vieja

Solomillo de vaca vieja

Costillas y medianas de cordero

Butifarra de payés de Mas Caballé con judías del Ganxet

Parillada de carne (butifarra de payés, cordero, panceta ibérica y butifarra negra)



NOTA: Todos nuestros platos irán acompañados de patata al caliu y verduras al wok

Carta a precio cerrado

Precio: 33€ (I.V.A. incluido)

Incluye primero, un segundo y el postre. No incluye bebida.



MASIA DEL PARC
SEGARRULLS

