



MASIA DEL PARC
SEGARRULLS

CARTA RESTAURANTE

PARA PICAR Y COMPARTIR / PER PICAR I COMPARTIR

Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva (6 und)
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva (6 und)

13,00 €

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano
Pernil Ibèric de Gla tallat a mà

22,00 €

Croquetas caseras de bacalao (8 und)
Croquetes casolanes de bacallà (8 und)

11,60 €

Croquetas caseras de rustido de pollo (8 und)
Croquetes de rostit cassolanes (8 und)

11,60 €

Pimientos de Padrón con escamas de sal
Pebrots de Padró amb escates de sal

7,00 €

Berenjena frita con miel
Albergínia fregida amb mel

9,50 €

Carpaccio de bacalao con pimienta rosa y micro ensalada
Carpaccio de bacallà amb pebre rosa i micro amanida

13,00 €

Foie hecho en casa con tostaditas
Foie fet a casa amb torradetes

18,00 €

Ensalada de tomate de rosa con ventresca de bonito, cebolla fresca y aceitunas Kalamata
Amanida de tomàquet de rosa amb ventresca de bonítol, ceba fresca i olives Kalamata

9,50 €

Ensalada de variedad de verdes, queso de cabra templado y frutos secos
Amanida de varietat de verds, formatge de cabra temperat i fruits secs

11,60 €

Patatas bravas de la masía con brunoise de bacón, salsa brava i all i oli
Patates braves de la masia amb brunoise de bacó, salsa brava i allioli

7,00 €

ENTRANTES / ENTRANTS

Xató a nuestro estilo

Xató al nostre estil

13,00 €

Caracoles a la llauna (20 minutos)

Cargols a la llauna (20 minuts)

14,50 €

Canelones de asado tradicional de la masía con bechamel

Canelons de rostit tradicional de la masia amb beixamel

13,00 €

Huevos rotos con farinato y fondo de patatas paja

Ous trencats amb farinato i fons de patates palla

10,50 €

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

13,00 €

Salmorejo con picadillo de huevo y jamón ibérico

Salmorejo amb picada d'ou i pernil ibèric

10,00 €

PESCADOS / PEIXOS

Parpatana de Balfego con cremoso de mejillones "el chuletón del mar"

Parpatana de Balfegó amb cremós de musclos "la mitjana de la mar"

24,20 €

Bacalao gratinado con all i oli suave

Bacallà gratinat amb allioli suau

18,80 €

Bacalao a baja temperatura con mayonesa de wasabi y lima

Bacallà a baixa temperatura amb maionesa de wasabi i llima

18,80 €

DEL PENEDES / DEL PENEDES

½ Perdiz de monte a la vinagreta con setas

½ Perdiu de muntanya a la vinagreta amb bolets

16,00 €

Pato mudo del Penedès de Cal Nadal rustido con ciruelas y piñones

Ànec mut de al Penedès de Cal Nadal rostit amb prunes i pinyons

18,00 €

**Todos nuestros platos van acompañados con guarniciones / *Tots els nostres plats van acompanyats amb guarnicions*

CARNES A LA LLOSA / CARNS A LA LLOSA

*Entrecot de buey
Entrecot de bou*

24,00 €

*Solomillo de buey
Filet de bou*

26,00 €

*Magret de pato fileteado (piedra de sal-25 minutos)
Magret d'ànec filetejat (pedra de sal-25 minuts)*

22,00 €

NUESTRA BRASA / LA NOSTRA BRASA

*Entrecot de buey
Entrecot de bou*

22,00 €

*Solomillo de buey
Filet de bou*

24,00 €

*Costillas y mitjanas de cordero
Costelles i mitjanas de xai*

16,50 €

*Butifarra de payés de Mas Caballé
Botifarra de pagès de Mas Caballé*

10,00 €

Parrillada de carne (butifarra de payés, cordero, panceta Ibérica y butifarra negra)

Graellada de carn (botifarra de pagès, xai, cansalada Ibèrica i botifarra negra)

14,80 €

*Manitas de cerdo con judías salteadas y aceite de ajo y perejil
Peus de porc amb mongetes saltejades i oli d'all i julivert*

14,00 €