



MASIA DEL PARC
SEGARRULLS

CARTA INVIERNO

MIENTRAS ESPERAMOS / MENTRE ESPEREM

Anchoas del cantábrico (13€)

Anxoves del Cantàbric (13€)

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano (23€)

Pernil Ibèric de Gla tallat a mà (23€)

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

Patates braves de la masia amb brunoise de bacó, salsa brava i all i oli (7€)

ENTRANTES / ENTRANTS

Croquetas caseras de rustido de pollo

Croquetes casolanes de rostit de pollastre

Foie hecho en casa con tostaditas (+2€)

Foie fet a casa amb torraderes (+2€)

Ensalada de queso de cabra templado con frutos secos

Amanida de formatge de cabra temperat amb fruits secs

Teja de calçots a la brasa con salsa romesco

Teula de calçots a la brasa amb salsa romesco

Alcachofas a la brasa

Carxofes a la brasa

Xató a nuestro estilo

Xató al nostre estil

Caracoles a la llauna (20 minutos)

Cargols a la llauna (20 minuts)

Canelones de asado tradicional de la masía con bechamel

Canelons de rostit tradicional de la masia amb beixamel

Huevos rotos con farinato y fondo de patatas paja

Ous trencats amb farinato i fons de patates palla

Parrillada de Verduras a la brasa con salsa romesco

Graellada de Verdures a la brasa amb salsa romesco

Sopa de invierno (escudella catalana)

Sopa d'hivern (escudella catalana)

PESCADOS / PEIXOS

Parpatana de Balfegó con cremoso de mejillones "chuletón del mar" (+5€)

Parpatana de Balfegó amb cremós de musclos "mitjana de la mar" (+5€)

Bacalao gratinado con all i oli suave / Bacallà gratinat amb allioli suau

Bacalao con chanfaina / Bacallà amb samfaina

DEL PENEDES Y OTROS... / DEL PENEDES I ALTRES...

½ Perdiz de monte en escabeche con setas

½ Perdiu de muntanya en escabetx amb bolets

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

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

Estofado de rabo de toro con apio y beicon / Estofat de cua de bou amb api i bacó

Carne de perol con patata panadera / Carn de perol amb patata fornera

CARNES A LA LLOSA / CARNS A LA LLOSA

Entrecot de vaca vieja / Entrecot de vaca vella

Solomillo de vaca vieja / Filet de vaca vella

Magret de pato fileteado (piedra de sal-25 minutos) (+3€)

Magret d'ànec filetejat (pedra de sal-25 minuts) (+3€)

NUESTRA BRASA / LA NOSTRA BRASA

Entrecot de vaca vieja / Entrecot de vaca vella

Solomillo de vaca vieja / Filet de vaca vella

Costillas y medianas de cordero / Costelles i mitjanes de xai

Butifarra de payés de Mas Caballé con judías salteadas

Botifarra de pagès de Mas Caballé amb mongetes saltejades

Entraña de vaca vieja / Comporta de vaca vella

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

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

Manitas de cerdo confitadas y a la brasa con judías salteadas

Peus de porc confitades i a la brasa amb mongetes saltejades

Carta a precio cerrado

Precio: 33€ (I.V.A. incluido)

No incluye bebida, si incluye postre.

¡Deseamos que disfruten!