

Las Brasas del Mas

RESTAURANT

PARA PICAR | *TO SNACK* (no incluido en el menú / *not available in the menu*)

Croqueta de setas (ud) <i>Mushroom croquette (Unit)</i>	2	Mejillones de Sant Carles de la Ràpita a la brasa <i>Sant Carles de la Ràpita grilled mussels</i>	14
Buñuelo de bacalao <i>Codfish fritter</i>	2	Navajas gallegas a la brasa <i>Galician grilled razor-shells</i>	16
Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham on tomato rubbed bread</i>	26	Almejas gallegas a la brasa <i>Galician grilled clams</i>	18
Anchoas de la Escala con pan con tomate <i>L'Escala anchovies on tomato rubbed bread</i>	14		

LAS BRASAS | *BARBECUE*

43 € IVA incluido/ VAT included.

ENTRANTES | *STARTERS*

Sopa fría de melón con picada de jamón <i>Cold melon soup with diced ham.</i>
Ensalada de tomates del huerto <i>Garden tomato salad</i>
Cogollos a la brasa con picada catalana <i>Grilled lettuce hearts with Catalan 'picada'</i>
Escalivada a la brasa con anchoas de la Escala <i>Roasted vegetables with L'Escala anchovies</i>
Parmentier de patata trufada con huevo buñuelo <i>Truffled potato parmentier with poached egg</i>

PLATOS PRINCIPALES | *MAINS*

Arroz Ampurdanés con bacalao confitado y allioli <i>Ampurdan rice with cod confit and allioli</i>
Berenjena escalivada con recuit de Fonteta, tomate y albahaca <i>Eggplant roasted with recuit de Fonteta, tomato and basil</i>
Butifarra artesana de Can Kiku <i>Can Kiku artisan sausage</i>
Picantón marinado con hierbas frescas <i>Grilled poussin marinated in fresh herbs</i>
Lomo alto de vaca de Girona <i>Girona beef tenderloin</i>
Costillas de cordero <i>Lamb ribs</i>
Pescado de la lonja de Palamós <i>Fish from Palamós fish market</i>

ACOMPAÑAMIENTO | *SIDES*

Patatas chips caseras del Mas <i>Mas homemade potato fries</i>
Verduras a la brasa <i>Grilled vegetables</i>

POSTRES | *DESSERTS*

Flan cremoso con carquinyoli <i>Creamy custard with traditional Catalan cookie</i>
Ensalada de frutas de verano <i>Summer fruit salad</i>
La mejor tarta de chocolate que te comerás hoy <i>The best chocolate tart you'll have today</i>
Surtido de helados artesanos <i>Assortment of homemade ice creams</i>
"Mel i mató" con nueces <i>Honey and fresh cheese with nuts</i>

Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra de Finca Serena Mallorca <i>Artisan bread with extra virgin olive oil from Finca Serena Mallorca</i>	5
Servicio de agua con y sin gas <i>Still or sparkling water service</i>	3

Agua con o sin gas incluido en el Menú | *Still or sparkling water included in the menu*

*Incluye un plato principal con una selección de salsas caseras, un acompañamiento a escoger y postre.
Salsas caseras: chimichurri, mojo verde, mojo rojo, salsa catalana.
*Includes a main course with a selection of homemade sauces, a choice of side dish and dessert
Homemade sauces: "chimichurri", "mojo verde", "mojo rojo", catalán sauce.

ZUMOS NATURALES Y SMOOTHIES FRESH JUICES & SMOOTHIES

Zumo de Naranja recién exprimido <i>Fresh squeezed orange juice</i>	7
Zumo de manzana fresco con D.O. Gironai <i>D.O. Girona fresh apple juice</i>	7
Zumo Detox del día <i>Detox juice of the day</i>	12

AGUAS Y REFRESCOS WATER, JUICES & SOFT DRINKS

Coca cola, Zero, Schweppes Naranja y Limón, Nestea, Aquarius, Sprite	5
Schweppes Premium Tonic, Burn	6
Ginger Lemon Kombucha	10

CERVEZAS ARTESANALES | CRAFT BEERS

Rufa Original	7
Rufa Blat	8
Rufa Negra	8

CERVEZA | BEER

Estrella Galicia 33cl	6
Estrella Galicia 1906 Red Vintage 33cl	7
Estrella Galicia 0,0 25cl / sin gluten 33cl	6

CAVA & CHAMPAGNE

Juve & Camps Cinta Púrpura Bodegues Juvé & Camps <i>(Macabeo, Xarel-lo, Parellada)</i>	9 26
Lauren Perrier Lauren Perrier <i>(Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay)</i>	16 82

VINO BLANCOS WHITE WINE

Finca Serena Blanco (<i>Prensal Blanco</i>) Bodega Finca Serena V.T. Mallorca	6 27
Mar Endins (<i>Garnatxa blanca</i>) Oliveda D.O. Empordá	6 20
Gregal d'Espiells <i>(Muscat, Gewürztraminer)</i> Juvé & Camps D.O. Penedés	6 24
Fenomenal (<i>Verdejo</i>) Uvas Felices D.O. Rueda	6 20
Pazo das Bruxas (<i>Albariño</i>) Bodegas Miguel Torres D.O. Rías Baixas	8 30

ROSÉ WINE ROSÉ WINE

Finca Serena Rosado (<i>Callet</i>) Bodega Finca Serena V.T. Mallorca	6 27
Coralí (<i>Lledoner negre</i>) Espelt D.O. Empordá	6 22
Aurora (<i>Pinot noir, Xarel-lo, Syrah</i>) Juvé & Camps D.O. Penedés	7 24

VINO TINTO RED WINE

Furot (<i>Carinyena</i>) Coca i Fitó & Roig Parals D.O. Empordá	6 29
Viña Escarlata (<i>Merlot</i>) Bodegues Juvé & Camps D.O. Penedés	8 35
La Montesa Crianza <i>(Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo)</i> Remondo Palacios D.O. Ca Rioja	8 28
Figuero 4 meses Roble (<i>Tempranillo</i>) Bodegas García Figuero D.O. Ribera del Duero	8 28