

Las Brasas del Mas

RESTAURANT

TO SNACK | À GRIGNOTER

Mas Torrent's Patatas Bravas <i>Les Patatas Bravas du Mas Torrent</i>	9	Hand-cut Iberian ham with tomato crystal bread 28 <i>Jambon ibérique coupé au couteau et pain cristal à la tomate</i>
L'Escala anchovies and bread with tomato <i>Anchois de l'Escala accompagnées de pain cristal à la tomate</i>	16	Our signature house roasted meat croquettes (u) 2.50 <i>Nos croquettes de viande rôtie (ud)</i>

STARTERS | ENTRÉES

45

El restaurant Las Brasas ofereix un menú, on s'inclou un entrant lleuger i fresc, que podrà combinar amb un arròs de Pals o un plat cuinat a la brasa, i acabar amb un postre. Servei de pa i aigua inclosos.

El restaurante Las Brasas ofrece un menú, donde se incluye un entrante ligero y fresco, que podrá combinar con un arroz de Pals o un plato cocinado a la brasa, y terminar con un postre. Servicio de pan y agua incluidos.

ENTRANTS | ENTRANTES

Seasonal cold creamy soup* <i>Soupe froide de la saison *</i>	14
Cesar Salad made our way <i>Salade César à notre façon</i>	18
Lightly cured salmon tartar with quinoa and avocado <i>Tartare de saumon légèrement affiné, quinoa et avocat</i>	24
Today's pasta* <i>Pasta du jour*</i>	9
Wild asparagus with "romesco" sauce <i>Asperge sauvage à la sauce "romesco"</i>	14

SIDE DISH TO CHOOSE

ACCOMPAGNEMENT À CHOISIR:

Chargrilled hearts lettuce <i>Cœurs de laitue à la braise</i>
Crispy potatoes <i>Pomme de terre croustillantes</i>
Sautéed vegetables <i>Légumes sautés</i>
Sautéed mushrooms <i>Champignons sautés</i>

SAUCE TO CHOOSE | SAUCE À CHOISIR:

Sauce chimichurri
Tartar sauce <i>Sauce tartare</i>

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Rice of the day* <i>Riz du jour *</i>	24
CHARGRILLED NOTRE GRILLADE	
Marinated cockerel <i>Coquelet marinée</i>	24
Loin of veal <i>Longe de veau</i>	26
Black Angus hamburger with tartufata, mushrooms, cured bacon and its bread <i>Hamburger de Black Angus avec tartufata, champignons, bacon et son pain</i>	25
Selection of fresh fish from the Palamós Market <i>Sélection de poisson frais du marché de Palamós</i>	S/M

DESSERTS

Pineapple carpaccio with coconut ice cream <i>Carpaccio d'ananas et glace à la noix de coco</i>	7
Bread with chocolate, oil and salt <i>Pain au chocolat, huile et sel</i>	8
Homemade crème caramel with "carquiñoli" <i>Crème caramel maison accompagné de "carquiñoli"</i>	8
"Xuixo" with burnt rum and mojito ice cream <i>"Xuixo" au rhum brûlé et glace au mojito</i>	9
Ice cream assortment (to choose between vanilla, strawberry, chocolate and lemon sorbet) <i>Assortiment de glace</i> <i>(trois boules de glace au choix entre vanille, fraise, chocolat et sorbet citron).</i>	8

*Ask for our today special | *Demandez pour notre spécial d'aujourd'hui

Artisan bread with extra virgin olive oil from Finca Serena Mallorca
Pain artisan et huile d'olive vierge extra de Finca Serena Mallorca 5

Sill or sparkling water service
Service d'eau plate ou pétillante 3

