



LA MASIA D'HORTA

RESTAURANT

MENÚ CALÇOTADA



PARA EMPEZAR

TOSTADA DE PAN DE PAGÉS CON TOMATE DE COLGAR

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

TEJA DE CALÇOTS CON SU SALSA "SALVITXADA"
(20 UNIDADES)

PARA CONTINUAR

PARRILLADA DE CARNE A LA BRASA
(COSTILLA Y MICHANA DE CORDERO, POLLO,
BOTIFARRA DE PAGÉS)

O

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA

O

BACALAO A LA MUSELINA D'ALL I OLI SUAVE
(S.6€)

O

CHULETÓN DE GIRONA 500 GR A LA BRASA
(S.10€)

O

ESPAJDITA DE CORDERO A LA SEGOVIANA (S. 10€)

GUARNICIÓN DE LAS CARNES
CON PATATAS AL CALIU)

POSTRE

CREMA CATALANA

O

SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA

BODEGA Y BEBIDA

AGUA MINERAL

Y

VINO TINTO CRIANZA D.O RIOJA
(SELECCIÓN MASÍA) 1 BOTELLA

O

CAVA BRUT NATURE 1 BOTELLA

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

**PRECIO 42.00€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO**

RESERVAS 671 18 09 27



LA MASIA D'HORTA

RESTAURANT

MENÚ CALÇOTADA



PER A COMENÇAR

TORRADA DE PA DE PAGÈS I TOMÀQUET DE PENJAR

ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS

TEULA DE CALÇOTS AMB Salsa "SALVITXADA"
(20 UNITATS)

PER A CONTINUAR

GRAELLADA DE CARN A LA BRASA
(XAI, POLLASTRE,
BOTIFARRA DE PAGÈS)

O

ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA

O

BACALLÀ A LA MUSELINA D'ALL I OLI SUAU
(S.6€)

O

MITJANA DE VEDELLA DE GIRONA 500 GR A LA
BRASA (S. 10€)

O

ESPATLLA DE XAI A LA SEGOVIANA (S.10€)

GUARNICIÓ DE LES CARNS AMB PATATES CALIU

POSTRE

CREMA CATALANA

O

XARRUP DE LLIMONA O MANDARINA

BODEGA I BEGUDA

AIGUA MINERAL

I

VI NEGRE CRIANZA VI D.O RIOJA CRIANZA
(SELECCIÓ MASÍA) 1 AMPOLLA

O

CAVA BRUT NATURE 1 AMPOLLA

(MÍNIM 2 PERSONES)

PREU 42,00€ PER PERSONA
IVA INCLÒS

RESERVES 671 18 09 27