

MASIA SERRA

VIMOMENTS MOMENTS PER COMPARTIR

PER COMENÇAR I MATAR EL CUC.....

Para empezar / Pour commencer / To Start.....

Patates xips gruixudes

Patatas chips gruesas

Pommes chips

Thick Cut Potato Crisps

3,00

Olives llepadits

Aceitunas de la casa

Olives de la maison

Olives of the house

2,50

Olives farcides d'anxova "Espinaler"

Aceitunas rellenas de anchoa "Espinaler"

Olives fourrées aux anchois "Espinaler"

Olives stuffed with anchovies "Espinaler"

3,00

Popurri Cheese

Formatge picat , olives i encurtits,

macerats amb oli

Queso picado, aceitunas y encurtidos,
macerados con aceite

Fromage haché, olives et cornichons,
macéré à l'huile

Chopped cheese, olives and pickles,
macerated with oil

7,50

COLOR AL PLAT.....

Color al plato / Couleur à plat / Colour to dish.....

Tomata de pera amb burrata fumada

Tomate de pera con burrata fumada

Tomate poire avec burrata affumicata

Tomato pear with affumicata burrata

9,00

DEL MAR A LA VINYA

Del mar al viñedo / De la mer au vignoble /

From the see to the vineyard.....

Tartar de salmó amb alvocat (100 gr.)

Tartar de salmón con aguacate (100 gr.)

Tartare de saumon avec avocat (100 gr.)

Salmon with avocado tartare (100 gr.)

12,50

Anxoves amb oli d' oliva i pa de vidre amb tomata (8 filets)

Anchoas con aceite de oliva y pan
con tomate (8 filetes)

Anchois à l' huile d' olive et pain

à la tomate (8 filets)

Anchovies with olive oil and bread

with tomato(8 fillets)

9,50

Carpaccio de gambes, 70gr

Carpaccio de gambas, 70gr

Carpaccio de crevettes, 70gr

Prawn carpaccio, 70gr

14,00

Carpaccio de pop, 50gr

Carpaccio de pulpo, 50gr

Carpaccio de poulpe, 50gr

Octopus carpaccio, 50gr

12,50

XUP XUP

Cargols amb salsa de tomata

Caracoles con salsa

Escargots avec sauce

Snails with sauce

14,50

Risotto de bolets amb parmesà

Risotto de setas con parmesano

Risotto aux champignons et parmesan

Mushroom and parmesan risotto

10,00

Ànec amb peres

Pato con peras

Canard aux poires

Duck with pears

14,00

Galta de vedella

Carrillera de ternera guisada

Joue de boeuf mijotée

Stewed beef cheek

18,00

MASIA SERRA

VIMOMENTS MOMENTS PER COMPARTIR

EMBOTITS I FORMATGES.....

**Embutidos y quesos / Charcuterieet fromage /
Cold sausages and cheeses**

Taula d' embotits artesans i pa de vidre amb tomata (llonganissa, xoriç i bull de fetge)

Surtido de embutidos y pan con tomate
Assortiment charcuterie avec pain à la tomate
Assorted cold sausages and bread with tomato

12,00

Pernil celler i pa de vidre amb tomata (100gr.)

Jamón bodega y pan con tomate
Jambon avec pain à la tomate
Pork ham and bread with tomato

16,50

Taula d' embotits ibèrics i pa de vidre amb tomata (llonganissa, llom i xoriç)

Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate
Assortiment charcuterie ibérique avec pain à la tomate
Assorted iberian cold sausages and bread with tomato

12,50

Pernil ibèric i pa de vidre amb tomata (100gr.)

Jamón ibérico y pan con tomate
Jambon ibérique avec pain à la tomate
Pork iberian ham and bread with tomato

21,00

Taula de formatges catalans amb pa torrat

Surtido de quesos con pan tostado
Assortiment de fromages avec pain grillé
Assorted cheeses with toast bread

17,00

Fermió amb oli de tòfona i crostinis de panses

Fermió con aceite de trufa y crostinis de pasas
Fermió avec huile de truffe et crostinis de raisins secs
Fermió with truffle oil and crostinis of raisin

9,50

A LA BRASA

A la Brasa / Grillé / Grilled.....

Tastet de botifarres

(catalana, bolets i escalivada)

Degustación de butifarras (catalana, setas y escalivada)
Dégustation de saucisses (catalan, champignons et légumes)
Tasting of sausages (catalan, mushrooms and vegetables)

10,50

Broquetes de vedella (2 unit)

Brochetas de ternera (2 unit)
Brochettes de boeuf (2 unit)
Beef skewers (2 unit)

11,50

Hamburguesa de vedella madurada 250gr.

Hamburguesa de ternera madurada 250gr.
Burger de boeuf mûr 250gr.
Ripe Beef burger 250gr.

14,50

"Chuletón" per compartir (aprox.1 kg.) (*)

"Chuletón" para compartir (*)
"Chuletón" (steack ribe-eye) à partager (*)
"Chuletón" (ribe-eye steack) to share (*)

65,00

(*) per encàrrec / por encargo / sur demande / on request

La brasa va acompanyada de patates xips gruixudes o escalivada.

La brasa va acompañada de patatas chips gruesas o escalivada.

Le barbecue est accompagné de pommes chips ou légumes grillés.

The barbecue is accompanied with thick cut potato crisps or roasted vegetables

Pa de vidre (sense tomata)

Pan de cristal (sin tomate)
Pain (sans tomate)
Bread (without tomato)

2,50

Pa de vidre amb tomata

Pande cristal con tomate
Pain avec tomate
Bread with tomato

3,00

Pa sense gluten

Pan sin gluten
Pain sans gluten
Gluten free bread

3,50

"Picos" rústics

"Picos" rusticos
"Picos" rustiques
"Picos" rústic

3,00

Crostinis de panses

Crostinis de pasas
Crostinis de raisins secs
Crostinis of raisins

2,50

MASIA SERRA

VIMOMENTS MOMENTS PER COMPARTIR

ONLY GREEN.....

Escalivada de verdures

Escalivada de verduras
Légumes Grillés
Roasted Vegetables

10,00

Flor de carxofa confitada

Flor de alcachofa confitada
Fleur d'artichaut confite
Candied artichoke flower

9,50

Tomata de pera amb alvocat

Tomate de pera con aguacate
Tomate poire avec avocat
Tomato pear with avocado

9,00

Hummus de cigrons

Hummus de garbanzos
Houmous pois chiche
Chickpea Hummus

4,50

Crema de verdures

Crema de verduras
Soupe de légumes
Vegetable soup

6,00

Timbal de quinoa amb verdures

Timbal de quinoa con verduras
Timbale de quinoa aux légumes
Quinoa timbale with vegetables

8,50

Arròs de bolets

Arroz de setas
Riz aux champignons
Mushroom rice

9,00

Tallarines al wok amb verdures

Tallarines al wok con verduras
Nouilles wok aux légumes
Wok noodles with vegetables

7,50

MASIA SERRA

VIMOMENTS MOMENTS PER COMPARTIR

ELS DOLÇOS....

Los dulces / Les doudous / The sweats

Gelat (diferents sabors)

Helado (Diferentes sabores)

Crème glacée (différentes saveurs)

Ice cream (different flavors)

5,50

Carquinyolis amb petit fours de xocolata

Carquiñolis con petit fours de chocolate

"Carquiñolis" avec petit fours de chocolat

"Carquiñolis" with petit fours de chocolate

5,00

Coca d'anís

Torta de anís

Gateau à l' anis

Anise cake

4,00

Xuixo de crema flamejat amb rom

Xuxo de crema flameado con ron

Gâteau à la crème flammée au Rhum

Cream cake flamed with rum

5,00

Torrija estil Martin Berasategui

Torrija estilo Martin Berasategui

Toast au lait frit style Martin Berasategui

Toast with fried milk Martin Berasategui style

5,00

Coulant xocolata (sense gluten)

Coulant chocolate (sin gluten)

Coulant chocolat (sans gluten)

Coulant chocolate(gluten free)

5,00

Trufes crocants de xocolata Valhrona

Trufas crocantes de chocolate Valhrona

Truffles au chocolat Valhrona

Valhrona chocolate crocant truffles

6,00

Grana de capellà (Fruits secs)

"Grana de capellà" (Frutos secos)

"Grana de capellà" (Fruit sec)

"Grana de capellà" (Dried fruit)

5,00

Formatge blau Shropshire macerat amb Ino

Queso azul Shropshire macerado con Ino

Fromage bleu Shropshire macéré avec Ino

Shropshire blue cheese macerated with Ino

8,00