MASIA SERRA

CARTA 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 **3,00**

Olives farcides d'anxova
Aceitunas rellenas de anchoa
Olives fourrées aux anchois
Olives stuffed with anchovies **4,50**

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 olive oil **6,50**

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 **17,50**

Carpaccio de pop, 50gr
Carpaccio de pulpo, 50gr
Carpaccio de poulpe, 50gr
Octopus carpaccio, 50gr **12,50**

Bacallà confitat amb all
Bacalao confitado con ajo
Morue confite à l'ail
Candied cod with garlic **21,00**

XUP XUP .....

Cargols amb salsa
Caracoles con salsa
Escargots avec sauce
Snails with sauce **16,00**

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 **16,00**

Galta de vedella
Carrillera de ternera guisada
Joue de boeuf mijotée
Stewed beef cheek **19,00**

MASIA SERRA

CARTA VIMOMENTS

MOMENTS PER COMPARTIR

EMBOTITS I FORMATGES.....
Embutidos y quesos / Charcuterie et 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 **19,50**

Taula d'embotits ibèrics i pa de vidre amb tomata (llonganissa, llom i xoriç)
Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate
Assortiment charcuterie ibèrique avec pain à la tomate
Assorted iberian cold sausages and bread with tomato **13,90**

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 **22,90**

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**

Saint Felicien amb oli de tòfona i crostinis de panses
Saint Felicien con aceite de trufa y crostinis de pasas
Saint Felicien avec huile de truffe et crostinis de raisins secs
Saint Felicien with truffle oil and crostinis of raisin **9,50**

MASIA SERRA

CARTA VIMOMENTS

MOMENTS PER COMPARTIR

A LA BRASA .....
A la Brasa / Grillé / Grilled.....

Tastet de botifarres **(excepte botifarra d' escalivada)**
(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) **12,50**

Broquetes de vedella (2 unit)
Brochetas de ternera (2 unit)
Brochettes de boeuf (2 unit)
Beef skewers (2 unit) **14,50**

Hamburguesa de vedella madurada 250gr.
Hamburguesa de ternera madurada 250gr.
Burger de boeuf mûr 250gr.
Ripe Beef burger 250gr. **15,90**

Entrecot (aprox. 500gr)
Entrecot
Entrecôte
Entrecote **24,90**

"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 barbacue est accompagné de pommes chips ou légumes grillés.
The barbecue is accompanied with thick cut potato crisps or roasted vegetables

MASIA SERRA

CARTA 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 **7,00**

Arròs de bolets
Arroz de setas
Riz aux champignons
Mushroom rice **9,00**

Timbal de quinoa amb verdures
Timbal de quinoa con verduras
Timbale de quinoa aux légumes
Quinoa timbale with vegetables **8,50**

Tallarines al wok amb verdures
Tallarines al wok con verduras
Nouilles wok aux légumes
Wok noodles with vegetables **7,50**

****

Tots els preus inclouen IVA
Todos los precios incluyen IVA
TVA incluse
Tax included

MASIA SERRA

CARTA VIMOMENTS

MOMENTS PER COMPARTIR

ELS DOLÇOS....
Los dulces / Desserts / The sweets ....

Gelat (diferents sabors: el de gerds , la resta)
Helado (Diferentes sabores)
Crème glacée (différentes saveurs)
Ice cream (different flavors) **6,00**

Carquinyolis amb petit fours de xocolata
Carquiñolis con petit fours de chocolate
"Carquiñolis" avec petit fours de chocolat
"Carquiñolis" with petit fours de chocolate **6,00**

Coca de pasta de full
Torta de anís
Gateau à l' anis
Anise cake **5,00**

Xuixo de crema flamejat amb rom
Xuxo de crema flameado con ron
Gâteau à la crème flammée au Rhum
Cream cake flamed with rum **6,00**

Torrija estil Martin Berasategui
Torrija estilo Martin Berasategui
Toast au lait frit style Martin Berasategui
Toast with fried milk Martin Berasategui style **6,00**

Coulant xocolata
Coulant chocolate
Coulant chocolat)
Coulant chocolate **6,00**

Trufes de xocolata (6 unit)
Trufas de chocolate
Truffes au chocolat Valhrona
Chocolate truffles **7,00**

Grana de capellà (Fruits secs)
"Grana de capellà" (Frutos secos)
"Grana de capellà" (Fruit sec)
"Grana de capellà" (Dried fruit) **5,00**

Formatge Vinós, blau macerat amb Ino
Queso azul macerado con Ino
Fromage bleu macéré avec Ino
Blue cheese macerated with Ino **8,00**