

14 d'abril, 2022

Apreciats clients i clientes,

Hem redactat aquest document per exposar-vos que davant la situació de l'alça dels preus, tant dels productes com dels serveis (els cereals, la carn, el peix, el vi, el gas, la llum, el transport, el vidre, el cartró...), hem hagut de realitzar alguns canvis en els nostres menús.

A La Masia de Sant Celoni fa molts anys que treballem per oferir-vos un servei de qualitat i estem molt agraïts per cadascun/a de vosaltres que creieu en la nostra oferta gastronòmica.

La vostra companyia sempre ens dona força per continuar millorant i no perdre la nostra essència i valor diferencial. És per això que us volíem informar que percebreu alguns petits canvis en els menús.

Hem pres aquesta decisió molt a contracor, però les circumstàncies fan que hi hagi moltes variables que no controlem i ens aboquin cap a aquest escenari.

Moltes gràcies per la vostra comprensió i suport.

Atentament,

L'equip de La Masia.

La Masia
St. Celoni

MENÚ 30€

Triu un primer plat o un pica pica, un segon i unes postres. Tindràs inclòs: aigua, pa i cafè.

Mig menú 25 €, més suplement si s'escau.

*No es servirà un menú a compartir entre dues o més persones.

PRIMERS

Amanida cruixent amb formatge de cabra gratinat, fruita fresca, fruits secs i caramel 🍷

Amanida amb alvocat, mango, salmó fumat, ceba vermella i sèsam 🍷🌿. Adapt. 🍃 i 🍷

Esqueixada de bacallà

Escalivada feta a la brasa amb anxoves del Cantàbric 🍷🌿. Adapt. 🍃 i 🍷

Crema de carbassó amb llagostins cruixents 🍷. Adapt. 🍃 i 🍷

Patates d'Olot farcides de carn amb parell d'ous de pagès ferrats

Pasta fresca farcida bolets amb fondue de formatges 🍷

Canelons de verdures amb crema de ceps 🍷🍃🍷

Croquetes de ceps amb fons de ceba confitada 🍷🍃🍷

Croquetons de pollastre rostit amb la seva reducció i prunes

Carxofes *baby* en tempura amb romesco 🍷🍃🍷

Hummus de cigrons amb cruixents de tomàquet i feta vegà 🍷🍃🍷

PICA PICA

OPCIÓ 1 | Taula completa, mín. 2 pers.

Llonganissa de pagès 🍷🌿

Formatge manxec 🌿🍷

Pernil de porc Ral d'Avinyó 🍷🌿

Patates braves 🍷🍃🍷

Croqueta de carn d'olla

Croquetes formatge brie amb tòfona 🍷

OPCIÓ 3 | [+8€/p] Taula completa, mín. 2 pers.

Pernil d'aglà de Jabugo tallat a mà 🍷🌿

Mi cuit d'ànec 🍷🌿

Croquetes de bolets 🍷

Vieires gratinades amb mouselina de soja 🍷🌿

Gambetes de Blanes a la planxa 🍷🌿

OPCIÓ 2 | [+4€/p] Taula completa,
mín. 2 pers.

Bunyols de bacallà

Anxoves del Cantàbric 🍷🌿

Assortiment de formatges 🌿🍷

Gyozes farcides de carn amb teriyaki

Cargols a la llauna

🍷 Sense lactosa

🌿 Sense gluten

🍃 Vegà

🍷 Vegetarià

- IVA inclòs a
tots els preus -

SEGONS

Confit de cuixa d'ànec amb salsa de fruits vermells 🍷🌿
Mandonguilles de carn guisades amb sípia i pèsols
Bacallà gratinat amb allioli i fons de tomàquet confitat 🍷
Timbal de pop d'Arenys amb parmentier de patata i ou de pagès ferrat 🍷🌿
Arròs de ceps amb heüra 🍷🌿🍷 o amb botifarra esparracada 🍷🌿
Pasta fresca farcida de carbassa, tofu i seità amb carbonara de bolets 🍷🍷🌿
Combinat de botifarres a la brasa, negra, d'ou i del Montseny, amb mongetes del ganxet sortides de l'olla 🍷🌿
Hamburguesa de vedella Black Angus catalana amb brie i gerds
Brasa: mig conill de pagès o pollastre (cuixa) 🍷🌿

SUGGERIMENTS DE MERCAT **Canvia algun primer o segon per un dels plats següents:*

Pernil d'aglà de Jabugo tallat a mà +8€ 🍷🌿
Llescat (carpaccio) de vaca vella amb parmesà, oli de tófona i ruca +4€🌿
Steak tartar de filet de vedella +6€ 🍷
Tàrtar de salmó amb alvocat i mango +5€ 🍷🌿
Llescat (carpaccio) de gambes de Blanes amb oli de menta i pinyons +4€ 🍷🌿
Gambetes mitjanes de Blanes a la planxa amb all i julivert o amb sal gruixuda +8€ 🍷🌿
Cargols a la llauna +4€
Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades +5€🍷
El nostre txuletó de vaca vella madurada (mín. 60 dies), a la brasa (mín. 2 persones) +15€ p/p 🍷🌿
Mitja espatlla de xai rostida amb patates, pastanaga i ceba +8€ 🍷🌿
Vedella melosa cuïta a baixa temperatura amb reducció de vi del Priorat i cebetes glacejades +7€🌿
Magret d'ànec amb Oporto i herbes aromàtiques del nostre hort +10€ 🍷🌿
Xai a la brasa (costella, mitjana i tall de cuixa) +5€ 🍷🌿
Entrecot de vedella jove de Girona a la brasa +9€ 🍷🌿
Filet de vaca vella, a la brasa +15€ 🍷🌿
Heüra rostida amb prunes i ametlles +2€ 🍷🌿🍷
Turbot salvatge a la Donostiarra 🍷🌿, al forn 🍷 o a la planxa 🍷🌿 +14€

Pa de coca torrat 2,5€ 🍷🌿🍷 | Barrot artesà fresc 1,6€ 🍷🌿🍷 | Panet sense gluten 2€ 🍷🌿🍷
Safata de patates fregides casolanes 4,9€ 🍷🌿🍷 o mongetes del ganxet 6€ 🍷🌿🍷
Salses 3,5€: Oporto 🍷🌿 Ceps 🍷🌿🍷 Roquefort 🌿🍷 Pebre 🌿🍷 Foie 🌿
Allioli 2€ Maionesa 2€ Quetchup 2€ Mousselina d'all 2€ Romesco 3€
🍷🌿 🍷🌿🍷 🍷🌿🍷 🍷🌿🍷 🍷🌿🍷






















POSTRES FETS A CASA I ARTESANS

- Pastís de formatge amb coullis de gerds 🌿 🍷
- Flam de mató de La Granja del Montseny 🌿 🍷
- Tocinet de cel 🍷 🌿 🍷 amb nata o gerds
- Múscic amb Moscatell 🍷 🍷
- Donut a la planxa amb gelat de turró +2€ 🍷
- Coulant de xocolata blanca o negra, fet a casa, amb gelat de vainilla +3€ 🍷
- Trufes de xocolata o de xocolata blanca, artesanes 🌿 🍷
- Tatin de poma amb nata anissada +2€ 🍷
- Brownie de xocolata amb sorbet de mandarina 🍷
- Carrot cake +3€ 🍷 🌿 🍷 🍷
- Crema de mango amb gelat de coco. Adapt. 🍷 🍷 🍷
- Tiramisú 🍷
- Xuixo farcit de crema de Ratafía amb gelat de vainilla 🍷
- Gelat artesà (demana'ns quin gust) 🍷






























CARTA DELS VESPRES
































PER PICAR

- Pernil d'aglà de Jabugo tallat a mà 18€  
- Mi cuit d'ànec amb els seus acompanyaments 19,30€  
- Patates braves 9€   
- Assortiment de formatges 14,50€ 
- Cargols a la llauna 14,90€
- Carxofes *baby* en tempura amb romesco 13,95€   
- Croquetons de pollastre rostit amb la seva reducció i prunes (3u) 10,50€
- Croquetes de ceps amb fons de ceba confitada (6u) 9,50€  
- Croquetes de formatge Brie amb tòfona (6u) 9,50€ 
- Croquetes de bolets (6u) 9,50€ 
- Bunyols de bacallà 11€
- Anxoves del Cantàbric (8u) 14€  
- Gambetes mitjanes de Blanes 18€  
- Vieires gratinades amb moucelina de soja 2,50€/u  













PRIMERS













































- Amanida cruixent amb formatge de cabra gratinat, fruita fresca, fruits secs i caramel 11,50€ 
- Amanida amb formatge fresc, pipes i melmelada de tomàquet 10,50€  
- Amanida amb alvocat, mango, salmó fumat, ceba vermella i sèsam 13,50€  . Adapt.  
- Esqueixada de bacallà 14,50€  
- Escalivada feta a la brasa amb anxoves del Cantàbric 13,50€  
- Hummus de cigrons amb cruixents de tomàquet i feta 12,50€   
- Tàrtar de salmó amb alvocat i mango 18€  
- Llescat (carpaccio) de gambes de Blanes amb oli de menta i pinyons 14€  
- Llescat (carpaccio) de vaca vella amb parmesà, oli de tòfona i ruca 14€ 
- Steak tartar de filet de vedella 18€ 
- Pasta fresca farcida bolets amb fondue de formatges 13,50€ 
- Pasta fresca farcida de carbassa, tofu i seità amb carbonara de bolets 14,50€   
- Canelons de rostit gratinats 9,50€
- Canelons de verdures amb crema de ceps 13,50€   
- Patates d'Olot farcides de carn amb parell d'ous de pagès ferrats 13,75€

SEGONS


























Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades 20€ 
Mandonguilles de carn guisades amb sípia i pèsols 17€
Galta de porc Ral d'Avinyó rostida amb patates, pastanaga i ceba 14,50€  
Confit de cuixa d'ànec amb salsa de fruits vermells 16€  
Mitja espatlla de xai rostida amb patates, pastanaga, ceba i tomàquet 18€  
Vedella melosa cuïta a baixa temperatura amb reducció de vi del Priorat i cebetes glacejades 17€ 
Magret d'ànec amb Oporto i herbes aromàtiques del nostre hort 20€  
Heüra rostida amb prunes i ametlles 15€    
Timbal de pop d'Arenys amb parmentier de patata i ou de pagès ferrat 16,50€  
Bacallà gratinat amb allioli i fons de tomàquet confitat 17€ 
Truita de riu asalmonada amb crema d'ametlles i daus de pernil 15€ 
Turbot salvatge a la Donostiarra  , al forn  o a la planxa   24€
Arròs de ceps amb botifarra esparracada   o amb heüra 17€    
Combinat de botifarres a la brasa, negra, d'ou i del Montseny, amb mongetes del ganxet sortides de l'olla 13,50€  
Hamburguesa de vedella Black Angus catalana amb brie i gerds 16€

| Brasa:

Xai a la brasa (costella, mitjana i cuixa) 17€  
1/2 Conill de pagès a la brasa 14,50€  
Pollastre a la brasa (cuixa) 10,70€  
Entrecot de vedella jove de Girona, a la brasa 19€  
Txuletó de vaca vella madurada (mín. 60 dies), a la brasa 44€/kg  
Filet de vaca vella madurada, a la brasa 25€  

Pa de coca torrat 2,5€    | Barrot artesà fresc 1,6€    | Panet sense gluten 2€    
Safata de patates fregides casolanes 4,9€    o mongetes del ganxet 6€    
Salses 3,5€: Oporto   Ceps    Roquefort   Pebre   Foie  
Allioli 2€   Maionesa 2€    Quetchup 2€    Mousselina d'all 2€    
Romesco 3€    

POSTRES FETS A CASA I ARTESANS

Pastís de formatge amb coulis de gerds 5€  
Flam de mató de La Granja del Montseny 5€  
Tocinet de cel    amb nata o gerds 5,50€
Crema de mango amb gelat de coco 5€ Adapt.   
Músic amb Moscatell 5€  
Gelat artesà (demana'ns quin gust) 5€ 
Coulant de xocolata blanca o negra, fet a casa, amb gelat de vainilla 8€ 
Trufes de xocolata o de xocolata blanca, artesanes 5,50€  
Brownie de xocolata amb sorbet de mandarina 6€ 
Donut a la planxa amb gelat de turró 7€ 
Carrot cake 8€    
Tatin de poma amb nata anissada 7€ 
Xuixo farcit de crema de Ratafia amb gelat de vainilla 5,5€ 
Tiramisú 5,5€ 

MENÚ 25€



Tria un primer plat, un segon i unes postres.

Tindràs inclòs: aigua, pa i cafè.

No es servirà un menú a compartir entre dues o més persones

PRIMERS



Canelons de rostit gratinats (3 u)


Amanida de formatge fresc, pipes i melmelada de tomàquet  

Croquetes de carn d'olla


SEGONS

Hamburguesa mixta farcida de formatge de cabra, a la brasa

Galta de porc Ral d'Avinyó rostida amb patates, pastanaga i ceba  


Truita de riu asalmonada amb crema d'ametlles i daus de pernil ibèric 

POSTRES

Flam d'ou 

Gelat artesà 

logurt de La Granja del Montseny amb melmelada de gerds 

Pa de coca torrat 2,5€    | Barrot artesà fresc 1,6€    | Panet sense gluten 2€   

Safata de patates fregides casolanes 4,9€    o mongetes del ganxet 6€   

Salses 3,5€: Oporto   Ceps    Roquefort    Pebre    Foie  
Allioli 2€   Maionesa 2€    Quetchup 2€    Mousselina d'all 2€    Romesco 3€   



Sense lactosa



Sense gluten



Vegà



Vegetarià

- IVA inclòs a tots els preus -

MENÚ INFANTIL 16€

[fins a 12 anys]

Tria un primer plat, un segon i unes postres.




Tindrà inclòs: aigua i pa.


No es servirà un menú a compartir entre dos o més nens/es



PRIMERS

Canelons de rostit gratinats (2 u)

Macarrons a la carbonara


Macarrons amb pesto i tomàquet fregit fet a casa   

Bastonets de mozzarella amb salsa de tomàquet i orenga 



Duet de llonganissa de pagès i pernil de porc Ral d'Avinyó  

SEGONS



(guarnició de xips, amanida o patates fregides fetes a casa)

Pit de pollastre arrebossat 


Croquetes de carn d'olla



Mitja botifarra a la brasa  





Escalopa d'heüra arrebossada   

Ou de pagès ferrat  

POSTRES

Flam d'ou 

Gelat de vainilla o de xocolata (1 bola)  

Sorbet de llimona o de mandarina (1 bola)    

Calippo    , Magnum , Frigo Pie  , Cornetto  o qualsevol altre gelat de pal de temporada

logurt de La Granja del Montseny amb lacasitos 

Allioli 2€



Maionesa 2€



Quetchup 2€



Mousselina d'all 2€



Romesco 3€



Sense lactosa



Sense gluten



Vegà



Vegetarià

- IVA inclòs a tots els preus -



VINS A COPES

BLANCS

Torracollons Blanc D.O. Costers del Segre | Macabeu i chardonnay 2,50€

Ojo Plato D.O. Rueda | Verdejo 3€

Sanz D.O. Rueda | Sauvignon 3€

Momo D.O. Rueda | Verdejo 3€

Clua Mas d'en Pol D.O. Terra Alta | Garnatxa blanca, chardonnay i sauvignon blanc 3,50€

Licos D.O. Terra Alta ecològic | Garnatxa blanca 4€

ROSATS

Torracollons Rosat D.O. Costers del Segre | Cabernet, sauvignon i merlot 2,50€

NEGRES

Torracollons Negre D.O. Costers del Segre | Garnatxa, carbernet i syrah 2,50€

Clua Mas d'en Pol | Garnatxa negra i syrah 3,50€

Díaz Bayo 4u D.O. Ribera del Duero | Tinta fina 3,50€

COPA DE CAVA | 2,50€
