

MASIA DE LA PLATJA

— TAPES —

OSTRES AL NATURAL O AMB EMULSIO DE LLIMONA	4,00
ALMEJA FINA GALLEGA PLANXA	12,00
TALLARINES	12,00
MUSCLUS AL BAF O PLANXA	2,00
GAMBA LLAGOSTINERA PLANXA	9,00
SIPIONS PLANXA AMB ALL I JULIVERT	7,00
VIEIRA GRATINADA	5,00
PERNIL IBÉRIC DE BELLOTA "JULIAN MARTIN"	12,00
ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB CONFITURA DE CARBAÇA	5,50
ANXOVES DEL CANTABRIC	3,50
ENASALADILLA RUSA AMB VENTRESCA DE TONYINA	4,00
FOIE MI CUIT I VIOLETE	9,00
MINI CORNETTO DE BACALLA , MOUSSE DE TOMAQUET, I OLIVADA	1,50
CROQUETA DE BOLETS I TÒFONA NEGRE	1,50
PATATES BRAVES	4,00
PATATES NIPON	6,50
ESPARRECS AMB TEMPURA	2,50
FRITURA DE PEIX MASIA (seito, calamar , gambilla, ceba i pebrot)	6,00
MOLLETE DE CALAMARS AMB ALL I OLI SUAU D'ALL NEGRE	2,90
MOLLETE DE POLLASTRE AMB MAIONESA DE SOJA	2,90
MINI BURGER 100%VEDELLA CHEDDAR I SALSA DE MOSTASSA	4,00
CANALÓ AMB SALSA DE TÒFONA NEGRE I NOU CACARAMEL.LITZADA	4,50
"PINTXO" DE LLUÇ ARREBOSSAT	3,50
ORELLA DE "MINISTRE" AMB CREMÓS DE PATATA	3,50
ESTOFAT DE SÍPIA I MANDONGUILLES AL CABERNET SAUVIGNON	12,00
FILET DE VEDELLA AMB SALSA DE BOLETS	22,00
PEU DE PORC CRUIXENT SOBRE PEBROT DE PIQUILLO I P.X	3,50
TRIPA CAP I POTA AMB CIGRONS	12,00
COCOTTE DE CUA DE BOU	14,00
