

MASIA DE LA PLATJA

TAPES

TAPAS INDIVIDUALES / INDIVIDUAL

- **Mini cornetto de salmón, mascarpone y huevas de trucha** 2,10€
Mini cornetto with salmon, mascarpone and trout roe
- **Gilda / Gilda (basque skewer)** 1,10€
- **Crunch de foie trufado / Truffled foie crunch** 3.30€
- **Coca fina con cremoso de queso manchego y lomo ibérico** 4.00€
Thin cake with creamy manchego cheese and Iberian pork loin
- **Pincho de foie con salsa de mango / Foie with mango sauce skewer** 4.90€
- **Crujiente de bacalao ahumado y tomate confitado / Crunchy of smoked cod and tomato confit** 3.00€
- **Pincho de salmón ahumado con queso fresco / Smoked salmon with fresh cheese skewer** 2.90€
- **Tortita de camarón / Shrimp omelette** 2.00€
- **Crujiente de fresa con foie micuit y salsa de mango / Strawberry crisp with foie micuit and mango sauce** 3.00€
- **Mar y montaña (viera y foie a la plancha con salsa de ternera)** 8.50€
Sea and mountain (grilled scallops and foie gras with veal sauce)

TAPAS PARA COMPARTIR / TO SHARE

- **Bravísimas con bacon y salsa de pimienta verde / Spicy fried potatoes with bacon and green pepper sauce** 6.50€
- **Patatas bravas / Patatas bravas (spicy fried potatoes)** 5,00€
- **Huevos estrellados con foie y virutas de jamón / Fried eggs with foie gras and ham shavings** 12,00€
- **Gofre con queso de cabra, jamón ibérico y caviar de trufa negra** 6.50€
Waffle with goat cheese, Iberian ham and black truffle caviar
- **Croqueta de boletus y trufa negra / Boletus and black truffle croquette** 2,00€
- **Croqueta de bacalao "a la llauna" / Cod croquette "a la llauna"** 1,70€
- **Croqueta de pollo con roquefort / Chicken croquette with roquefort** 2,00€
- **Croqueta de pulpo / Octopus croquette** 2,00€
- **Jamón ibérico de bellota / Acorn-fed Iberian ham** 12,00€
- **Surtido de embutidos ibéricos (chorizo, lomo y jamón)** 15,00€
Assortment of Iberian sausages (chorizo, loin and ham)
- **Surtido de quesos con confitura / Assortment of cheeses with comfitures** 12,00€
- **Quesos al horno (cheddar, mozzarella, provolone) (15minutos)** 6,50€
Baked cheeses (cheddar, mozzarella, provolone) (15minutes)
- **Canelon con salsa de trufa negra y nuez caramelizada** 4,50€
Cannelloni with black truffle sauce and caramelized walnut
- **Espárragos en tempura / Asparagus in tempura** 6,50€
- **Bikini de anguila ahumada, foie y manzana / Smoked eel, foie and apple sandwich** 11,50€
- **Bikini de salmón y queso brie / Salmon and brie sandwich** 4,50€
- **Bikini de trufa negra y brie / Slack truffle and brie sandwich** 4,50€
- **Mini bocata de calamares con "all i oli" suave de ajo negro** 4,00€
Squid mini sandwich with black garlic "all i oli"
- **Mini burger 100% ternera, cheddar y salsa de mostaza** 4,00€
100% beef mini burger with cheddar and mustard sauce
- **Mini burger pollo, queso de cabra y cebolla crujiente** 4,00€
Chicken mini burger with goat cheese and crispy onion
- **Pan con tomate / Bread with tomato (catalan style)** 2,20€
- **Pan / Bread** 1,00€

MASIA DE LA PLATJA

TAPES

• Ensalada "Lemon Cesar" con manzana, piñones, pollo empanado, cebolla crujiente y picatostes <i>"Lemon Caesar" salad with apple, pine nuts, breaded chicken, crispy onion and croutons</i>	14,50€
• Ensalada de queso de cabra fresco, frutos secos y vinagreta balsámica de miel y limón <i>Fresh goat cheese salad with dried fruits, honey and lemon balsamic vinaigrette</i>	7,00€
• Ensalada de tomate con pesto y mozzarella / <i>Tomato salad with pesto and mozzarella</i>	8,00€
• Ensaladilla masia de la platja / <i>"Masia de la Platja" russian salad</i>	7,50€
 Consulta a nuestro staff sobre: / Ask our staff for more information:	
○ Tallarinas / <i>Tellina</i>	13,00€
○ Navajas / <i>Razor clams</i>	6,00€
○ Cañailas / <i>Spiny dye-murex</i>	12,00€
○ Berberechos / <i>Cockles</i>	14,00€
• Volandeiras / <i>Queen scallop</i>	unidad / unit 3,00€ -- ración 6u / portion 6u 18,00€
• Sepiones plancha con ajo y perejil / <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley</i>	12,00€
• Ostras gallegas / <i>Galician oysters</i>	4,00€
• Almejas a la plancha / <i>Grilled clams</i>	17,00€
• Mejillones al vapor o plancha / <i>Steamed or grilled mussels</i>	4,50€
• Vieira gratinada / <i>Scallops au gratin</i>	5,50€
• Anchoa del cantábrico / <i>Cantabric anchovy</i>	4,70€
• Pulpo brasa con "all i oli" negro y palomitas de patata <i>Grilled octopus with black "all i oli" and potato popcorn</i>	15,90€
• Rape a la romana con plancton / <i>Monkfish with plankton</i>	14,00€
• Pintxo de rape rebozado / <i>Monkfish in batter skewer</i>	7,00€
• Fritura de pescado masia (boquerón, calamar, gambilla, cebolla y pimiento) <i>Masia's fried fish (anchovy, squid, prawn, onion and pepper)</i>	7,50€
• Tuétano de ternera con gamba langostinera / <i>Veal marrow with Argentine red shrimp</i>	12,00€
• Torreznos "15min" / <i>Pork scratchings "15min"</i>	6,50€
• Mini steak tartar con cremoso de requesón al dijon <i>Mini steak tartar with creamy ricotta and Dijon mustard</i>	9,50€
• Costillar de cerdo asado a baja temperatura y salsa barbacoa <i>Low-temperature roasted pork ribs with barbecue sauce</i>	18,00€
• Foie micuit con violetas / <i>Foie micuit with violets</i>	9,00€
• Alitas de pollo deshuesadas con salsa teriyaki / <i>Boneless chicken wings with teriyaki sauce</i>	5,50€
• Goa bao con rabo de toro y apio fresco / <i>Goa bao bao with oxtail and fresh celery</i>	6,50€
• Oreja de "ministro" con cremoso de patata / <i>Pork's ear with creamy smashed potatoes</i>	6,50€
• Estofado de sepia y albóndigas al cabernet sauvignon <i>Cuttlefish and meatballs stew with cabernet sauvignon</i>	13,50€
• Solomillo de ternera con salsa de boletus / <i>Beef sirloin with boletus sauce</i>	24,00€
• Pie de cerdo crujiente sobre pimiento de piquillo, bimi y p.x. <i>Crispy pig's trotters on piquillo peppers, bimi and Pedro Ximénez sauce</i>	6,20€
• Callos y morro con garbanzos / <i>Pork's tripe and snout with chickpeas</i>	13,50€
• Cocotte de rabo de toro (15 minutos) / <i>Oxtail cocotte (15 minutes)</i>	16,80€
• Secreto ibérico con salsa "chimichurri" / <i>Iberian pork with "chimichurri" sauce</i>	12,50€