

maspadellàs

• RESTAURANT •

MENÚ DEGUSTACIÓ

Xarrup de carbassa amb formatge blau
Macarró de foie
Coca de vidre amb pernil
Croqueta de botifarra negra i parmesà
Croqueta de moniato i trompeta
Carpaccio de bacallà
Patata tofona i parmesà
Mini caneló de galta i idiazabal
Gamba llagostinera a la plantxa amb concasse de
tomàquet

• menú 40€ •
aigua, vi i postres inclòs

• Mínim 10 persones
• Reservar amb 7 dies d'antelació

mas padellàs

• RESTAURANT •

PER COMENÇAR

Patata tofona i parmesà
Piruleta de xai amb iogurt
Pa de coca

ENTRANT

Amanida de porro, formatge manxec i pera
o
Caneló de galta de vedella amb idiazabal

SEGON

Lluç amb puré de coliflor i remolatxa
o
Risotto de safrà i botifarra

• menú 40€ •
aigua, vi i postres inclòs

• Mínim 10 persones
• Reservar amb 7 dies d'antelació

maspadellàs

• RESTAURANT •

PER PICAR

Patata tofona i parmesà
Bunyols negres de bacallà
Pa de coca
Gambes a la planxa
Croqueta de carn d'olla
Pernil ibèric
Croqueta de cua de bou

SEGON

Arròs de muntanya
o
Salmó amb amb puré de bròquil i remolatxa

• menú 40€ •
aigua, vi i postres inclòs

• Mínim 10 persones
• Reservar amb 7 dies d'antelació

maspadellàs

• RESTAURANT •

PER COMENÇAR

Macarró de foie
Coca de vidre amb pernil ibèric
Croqueta de botifarra negra i parmesà
Croqueta de cua de bou
Piruleta de xai amb iogurt
Patata amb tofona i parmesà

SEGON

Bacallà amb samfaina
o
Filet amb parmentier de patata i bolets

• menú 60€ •
aigua, vi i postres inclòs

• Mínim 10 persones
• Reservar amb 7 dies d'antelació

mas padellàs

• RESTAURANT •

PER COMENÇAR

Patata tofona i parmesà
Macarró de foie
Coca de vidre amb pernil ibèric
Gamba llagostinera a la plantxa amb concasse de
tomàquet
Broqueta de pop i papada
Llagostí espiral de coco i curri
Croquetó de múrgola i galta de vedella

SEGON

Suquet de peix
Galta de vedella amb puré de patata trufat

• menú 80€ •
aigua, vi i postres inclòs

• Mínim 10 persones
• Reservar amb 7 dies d'antelació