

# 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 tofòna 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 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