MASIA
TITO CARLOS

RESTAURANT
CUINA CATALANA I DE MERCAT
- desde 1982 -

Menu de Navidad

- 25 Diciembre 2026 -

APERITIUS

Salmorejo de aguacate *con tomate seco italiano, mango y maíz frito*
Cucharita tartar de salmón *con mayonesa de soja y encurtidos*

ENTRANTS a ESCOLLIR

" Escudella de Nadal " *amb galets, pilotetes de carn d´olla i cigronets de Llerona*
" Canelons de Nadal " *farcits de rostit de pollastre de corral, gratinats amb bexamel trufada*
" Trencat " *de patatas trufadas con torrezno frito, gambas al ajillo y yema curada*
Flores de Alcachofa *confitadas con brandada de marisco y musselina de carabineros*
Ensaladilla de langostinos *con mayonesa de gamba roja, corona de calabacín, caviar de salmón, olivada negra, piparra y regañás*

SEGONS a ESCOLLIR

Pierna de Cabrito *de Castilla**, al horno***
Bacalao Islandia *a la miel, naranja y eneldo con higos, pasas y piñones*
Crujientes de Butifarra de Perol *con meloso de cap i pota y patata revolcona*
Caldereta de Rape *con gamba, almejas, mejillones y pulpitos*
Meloso de Ternera *con boletus, trompetas, escaluñas y Pedro Ximénez*
Secreto Ibérico de Bellota *Joselito a la brasa, con patatas fritas y all i oli*

POSTRES a ESCOLLIR

Crema Catalana *con frutillos rojos*
Milhojas de Nata *con crumble de Lotus*
Coulant de Xocolata*, gal.leta de coco i dolç de llet*
Copa Sorbete *de limoncello*
Chucho de Crema *planchado*

AIGÜES i CELLER

Blanco D.O. Rueda Verdejo
Tinto D.O. Rioja Crianza
Copa de Cava Cal Puig Brut Nature
Torrons i Bogeríes de Nadal
Cafés

65 €

Reserves **Tlf. 93 692 34 16** ***Plaças***
www.titocarlos.com ***Limitades***

MASIA
TITO CARLOS

RESTAURANT
CUINA CATALANA I DE MERCAT
- desde 1982 -

Menu de Sant Esteve

- 26 Diciembre 2026 -

APERITIUS

Salmorejo de aguacate *con tomate seco italiano, mango y maíz frito*
Cucharita tartar de salmón *con mayonesa de soja y encurtidos*

ENTRANTS a ESCOLLIR

" Escudella de Sant Esteve " *amb galets, pilotetes de carn d´olla i cigronets de Llerona*
" Canelons de Sant Esteve " *farcits de rostit de pollastre de corral, gratinats amb bexamel trufada*
" Trencat " *de patatas trufadas con torrezno frito, gambas al ajillo y yema curada*
Flores de Alcachofa *confitadas con brandada de marisco y musselina de carabineros*
Ensaladilla de langostinos *con mayonesa de gamba roja, corona de calabacín, caviar de salmón, olivada negra, piparra y regañás*

SEGONS a ESCOLLIR

Pierna de Cabrito *de Castilla**, al horno***
Bacalao Islandia *a la miel, naranja y eneldo con higos, pasas y piñones*
Crujientes de Butifarra de Perol *con meloso de cap i pota y patata revolcona*
Caldereta de Rape *con gamba, almejas, mejillones y pulpitos*
Meloso de Ternera *con boletus, trompetas, escaluñas y Pedro Ximénez*
Secreto Ibérico de Bellota *Joselito a la brasa, con patatas fritas y all i oli*

POSTRES a ESCOLLIR

Crema Catalana *con frutillos rojos*
Milhojas de Nata *con crumble de Lotus*
Coulant de Xocolata*, gal.leta de coco i dolç de llet*
Copa Sorbete *de limoncello*
Chucho de Crema *planchado*

AIGÜES i CELLER

Blanco D.O. Rueda Verdejo
Tinto D.O. Rioja Crianza
Copa de Cava Cal Puig Brut Nature
Torrons i Bogeríes de Sant Esteve
Cafés

65 €

Reserves **Tlf. 93 692 34 16** ***Places***
www.titocarlos.com ***Limitades***

MASIA
TITO CARLOS
RESTAURANT
CUINA CATALANA I DE MERCAT
- desde 1982 -

Menu Any Nou

- 1 Enero 2027 -

APERITIUS

Salmorejo de aguacate *con tomate seco italiano, mango y maíz frito*
Cucharita tartar de salmón *con mayonesa de soja y encurtidos*

ENTRANTS a ESCOLLIR

" Escudella d´Any Nou " *amb* ***galets, pilotetes de carn d´olla i cigronets de Llerona***
" Canelons d´Any Noul" *farcits de rostit de pollastre de corral, gratinats amb bexamel trufada*
" Trencat " *de patatas trufadas con torrezno frito, gambas al ajillo y yema curada*
Calçots Crujientes *en tempura de cerveza, con jamón ibérico, virutas de queso de cabra y miel de caña*
Flores de Alcachofa *confitadas con brandada de marisco y musselina de carabineros*
Ensaladilla de langostinos *con mayonesa de gamba roja, corona de calabacín, caviar de salmón, olivada negra, piparra y regañás*
Cargols *a la LLauna*

SEGONS a ESCOLLIR

Caldereta de Tronco de Merluza *con gamba, almejas, mejillones y pulpitos*
***T*xuleta d´Entrecot de Vaca Nacional** a la brasa
Lagarto Ibérico de Bellota *tostado, con patatas fritas y all i oli*
Txipirones Frescos *a la plancha con pimientos confitados a la sidra, ajito y perejil*
Meloso de Ternera *con boletus, trompetas, escaluñas y Pedro Ximénez*
Bacalao Islandia *a la miel, naranja y eneldo con higos, pasas y piñones*
Crujientes de Butifarra de Perol *con meloso de cap i pota y patata revolcona*

POSTRES a ESCOLLIR

Crema Catalana *con frutillos rojos*
Milhojas de Nata *con crumble de Lotus*
Coulant de Xocolata*, gal.leta de coco i dolç de llet*
Copa Sorbete *de limoncello*
Chucho de Crema *planchado*

AIGÜES i CELLER

Blanco D.O. Rueda Verdejo
T into D.O. Rioja Crianza
Copa de Cava Cal Puig Brut Nature
Torrons i Bogeríes d´Any Nou
Cafés

55 €

Reserves **Tlf. 93 692 34 16** ***Places***
www.titocarlos.com ***Limitades***

MASIA TITO CARLOS

RESTAURANT
CUINA CATALANA I DE MERCAT
- desde 1982 -

Carta de Reyes

- 6 Enero 2027 -

APERITIUS

Salmorejo de aguacate *con tomate seco italiano, mango y maíz frito*
Cucharita tartar de salmón *con mayonesa de soja y encurtidos*

ENTRANTS a ESCOLLIR

" Escudella de Reïs " *amb* ***galets, pilotetes de carn d´olla i cigronets de Llerona***
" Canelons de Reïs " *farcits de rostit de pollastre de corral, gratinats amb bexamel trufada*
" Trencat " *de patatas trufadas con torrezno frito, gambas al ajillo y yema curada*
Calçots Crujientes *en tempura de cerveza, con jamón ibérico, virutas de queso de cabra y miel de caña*
Flores de Alcachofa *confitadas con brandada de marisco y musselina de carabineros*
Ensaladilla de langostinos *con mayonesa de gamba roja, corona de calabacín, caviar de salmón, olivada negra, piparra y regañás*
Cargols *a la LLauna*

SEGONS a ESCOLLIR

Caldereta de Tronco de Merluza *con gamba, almejas, mejillones y pulpitos*
Txuleta d´Entrecot de Vaca Nacional a la brasa
Lagarto Ibérico de Bellota *tostado, con patatas fritas y all i oli*
Txipirones Frescos *a la plancha con pimientos confitados a la sidra, ajito y perejil*
Meloso de Ternera *con boletus, trompetas, escaluñas y Pedro Ximénez*
Bacalao Islandia *a la miel, naranja y eneldo con higos, pasas y piñones*
Crujientes de Butifarra de Perol *con meloso de cap i pota y patata revolcona*

POSTRES a ESCOLLIR

Crema Catalana *con frutillos rojos*
Milhojas de Nata *con crumble de Lotus*
Coulant de Xocolata*, gal.leta de coco i dolç de llet*
Copa Sorbete *de limoncello*
Chucho de Crema *planchado*

AIGÜES i CELLER

Blanco D.O. Rueda Verdejo
T into D.O. Rioja Crianza
Copa de Cava Cal Puig Brut Nature
TORTELL DE REÏS, Torrons i Bogeríes de Reïs
Cafés

55 €

Reserves **Tlf. 93 692 34 16** ***Plaçes***
www.titocarlos.com ***Limitades***

MASIA
TITO CARLOS
RESTAURANT
CUINA CATALANA I DE MERCAT
- desde 1982 -

Menus Festivos Navidades

Condiciones

1. **PAGO ÚNICO POR MESA**: TODAS LAS RESERVAS DEBERÁN REALIZARSE CON UN PAGO ÚNICO POR MESA.
NO COBRAMOS POR SEPARADO

2. **PAGA Y SEÑAL**: PARA LA CONFIRMACIÓN DE SU RESERVA EN ALGUNOS CASOS DEPENDIENDO DE EL NÚMERO DE COMENSALES O DISPONIBILIDAD DE
MESAS EN ESE MOMENTO, SE LE PEDIRÁ PAGA Y SEÑAL DE UN MÍNIMO DE 50€.
ESTA CANTIDAD SERÁ DESCONTADA DE LA CUENTA FINAL EL DÍA DE SU VISITA.
ESTA PAGA Y SEÑAL NO ES REEMBOLSABLE (EN NINGÚN CASO) EN CASO DE CANCELACIÓN
CON MENOS DE 72 HORAS DE ANTELACIÓN AL DÍA Y HORA DE SU RESERVA.

3. **ANULACIÓN O MODIFICACIÓN DE COMENSALES**: EN CASO DE LA NO ASISTENCIA DE COMENSALES,
DEBERÁ INFORMARSE AL RESTAURANTE CON UN MÍNIMO DE 72H ANTES,
EN CASO CONTRARIO SE SERVIRÁ EL MENÚ CORRESPONDIENTE EN EL CENTRO DE LA MESA O SE PREPARA PARA LLEVAR,
Y SE FACTURARÁ EL 100% DEL MENÚ.

4. **PUNTUALIDAD**: DADO QUE SON FECHAS ESPECIALES Y CONTAMOS CON UN ALTO VOLUMEN DE RESERVAS, Y DOS TURNOS EN ALGUNAS MESAS,
ES FUNDAMENTAL QUE LLEGUEN PUNTUALES A LA HORA RESERVADA.
SU PUNTUALIDAD NOS AYUDARÁ A GARANTIZAR UN MEJOR SERVICIO Y ORGANIZACIÓN PARA TODOS LOS CLIENTES.

5. **ALÉRGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTÁRIAS**: LES PEDIMOS QUE NOS INFORMEN DE CUALQUIER ALÉRGIA O INTOLERÁNCIA ALIMENTÁRIA
EN EL MOMENTO DE HACER SU RESERVA. ESTO NOS PERMITIRÁ OFRECERLES UN MEJOR SERVICIO Y PODER ATENDER SUS NECESIDADES.

6. **NECESIDADES ESPECIALES**: LES ROGAMOS QUE NOS INFORMEN EN EL MOMENTO DE HACER SU RESERVA, EN CASO DE ASISTIR CON CARRITOS DE BEBÉ,
SILLAS DE RUEDAS O SI PRECISAN TRONAS DE NIÑO.
ESTO NOS PERMITIRÁ OFRECERLES UN MEJOR ACCESO Y UNA MEJOR ORGANIZACIÓN EN CUANTO A SERVICIO Y ESPACIO.

7. **CONSUMICIONES**: TODOS LOS PLATOS O CUALQUIER TIPO DE CONSUMICIÓN NO ESPECIFICADA EN EL MENÚ, SERÁ COBRADA APARTE.

8. **ESPACIO INFANTIL**: EN NUESTRO RESTAURANTE NO DISPONEMOS DE ESPACIO INFANTIL PARA QUE LOS NIÑOS ESTÉN LIBREMENTE, EN CASO DE ASISTENCIA DE NIÑOS DEBERÁN DE ESTAR SIEMPRE BAJO LA RESPONSABILIDAD, SUPERVISION Y CONTROL DE LOS PADRES O FAMILIARES.