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

Menu 1

PRIMEROS A ESCOGER

ENSALADA TÍBIA MEZCLUM DE VERDES, CON QUESO DE CABRA GRATINADO, FRUTOS SECOS, CROCANTI Y MIEL
Amanida tèbia mezclum de verds, amb formatge de cabra gratinat, fruits secs, crocanti i mel

PATATA REVOLCONA CON SOBRASADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, CRUJIENTES DE BUTIFARRA DE PEROL Y HUEVO ESTRELLADO
Patata rebolcada amb raviolis cruixents de botifarra de Perol i ou esclatat

ENSALADILLA RUSA CON PIPARRA, OLIVADA NEGRA, PICOS Y TEJAS
Amanida rusa amb bitxo, olivada negra, picos i teulas de pá

ARROZ CREMOSO DE GORGONZOLA Y CALABAZA
Arrós cremós de ceps i tófona

GÍRGOLAS A LA PARRILLA CON JAMÓN Y YEMA CURADA
Girgoles a la graella amb pernil i rovell curat

CANELONES DE LA YAYA GRATINADOS
Canalons tradicionals de carn, gratinats

SEGUNDOS A ESCOGER

BACALAO FRITO A LA MIEL Y NARANJA CON PASAS Y PIÑONES
Bacallá arrebossat a la mel i taronja amb panses i pinyons

MELOSO DE GALTA IBÉRICA EN SALSA CON BOLETUS Y PATATAS FRITAS
Melós de galta ibérica en salsa amb ceps i patates fregides

ENTRAÑA ARGENTINA DE TERNERA (poco hecha) A LA BRASA
Entranya argentina de vedella (poc feta) a la brasa

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PIMIENTOS CONFITADOS A LA SIDRA, AJITO Y PEREJIL
Calamarcets a la planxa amb pebrots confitats a la sidra, all i julivert

ENTRECOT DE VACA NACIONAL A LA BRASA
Entrecot de vaca nacional a la brasa

LAGARTO (TIRAS) DE CERDO IBÉRICO TOSTADO
Llangardaix (Tires) de porc ibéric torrat

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DE LIMÓN
Copa sorbet de llimona

Y

TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)
Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)



AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES I VI BLANC D.O. PENEDÉS I VI NEGRE D.O. PENEDÉS I CAVA BRUT NATURE

CAFÉS , TALLATS O INFUSIONS

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

Menu 2

PRIMEROS A ESCOGER

ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO, TOMATE EXTRA, CEBOLLITA Y PIMIENTOS ASADOS
Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet extra, ceba i pebrots escalibats

TIMBAL DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO CON QUESO CREMA, OLIVADA Y GRANNY SMITH
Timbal de salmó, advocat i mango amb formatge crema, olivada i poma Granny Smith

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA CON PAPADA IBÉRICA Y YEMA CURADA
Flors de carxofa confitada amb papada ibérica i rovell curat

CANELONES DE RUSTIDO GRATINADOS CON BECHAMEL TRUFADA
Canelons de rostit gratinats amb bexamel trufada

SACO BRIK DE BRANDADA DE BACALAO SOBRE CREMOSO DE SOBRASADA Y PIQUILLOS, CON OLIVAS DE KALAMATA
Sac cruixent brik de brandada de bacallá sobre cremós de sobrassada i piquillos, amb olives de Kalamata

ARROZ CREMOSO DE SETAS Y TRUFA
Arrós cremós de bolets i tófona

PARRILLADA DE VERDURAS CON ROMESCO Y ACEITE DE TRUFA
Graellada de verdures amb romescu i oli de tófona

SEGUNDOS A ESCOGER

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE MANZANA SOBRE CREMOSO DE PIQUILLOS Y QUESO DE CABRA
Bacallá gratinat amb all i oli de poma sobre cremós de piquillos y formatge de cabra

LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA TOSTADO, CON PATATA REVOLCONA Y CHIMICHURRI
Llangardaix ibéric de glá torrat amb patata rebolcada i ximixurri

SOLOMILLO DE ATÚN (poquito hecho) A LA PARRILLA, CON PARMENTIER DE BONIATO, SÉSAMO Y SALSA HOISIN
Filet de tonyina (poc fet) a la graella amb parmentier de moniato, sésam i salsa hoisin

LATA DE ARROZ NEGRO MARINERO CON GAMBA ROJA Y ALIOLI
Llauna d´arrós negre mariner amb gamba vermella i all i oli

TXULETA DE VACA NACIONAL A LA BRASA
Txuleta de vaca nacional a la brasa

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA
Costelles i michanes de xai lletó a la brasa

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DE LIMÓN
Copa sorbet de llimona

Y

TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)
Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)



AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES I VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO I VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA I **CAVA BRUT NATURE**

CAFÉS , TALLATS O INFUSIONS

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

Menu 3

PRIMEROS A COMPARTIR

VASITO DE SALMOREJO DE MEJILLONES EN ESCABECHE, CON QUESO FETA Y UVA NEGRA (Individual)
Xupito de salmorejo de piquillos amb formatge de cabra i pesto

“ TORRES DE EMBUTIDOS CATALANES COLGANTES ”
Torre de fusta d´embotits catalans penjolls

BIQUINI BRIOX DE CARRILLERA IBÉRICA, CON QUESO CREMA DE OLIVAS DE KALAMATA
Biquini briox de galta ibérica amb formatge crema d´olives de Kalamata

ESCAMAS DE TORREZNOS DE SORIA
Escames de torreznos de Soria

CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA CON PAPADA IBÉRICA
Croquetes de pernil de glà amb papada ibérica

CALAMARCITOS (Txopitos) FRITOS A LA ANDALUZA, CON MAYONESA DE CÍTRICOS
Calamarcets (Xopitos) fregits a l´andalusa, amb mahonesa de cítrics

SEGUNDOS A ESCOGER

BACALAO GRATINADO CON QUESO DE CABRA, COMPOTA DE BONIATO, MIEL Y CROCANTI GARRAPIÑADO
Bacallá gratinat amb formatge de cabra, compota de moniato, mel i crocanti garrapinyat

LOMO ALTO DE VACA NACIONAL A LA BRASA (400 gr.)
Llom alt de vaca nacional a la brasa (400 gr.)

SALMÓN A LA CREMA DE PESTO, CON CRUMBLE DE PISTACHOS Y AJO NEGRO CONFITADO
Salmó a la crema d´alfàbrega, amb crumble de festúcs i all engre confitat

LATA DE ARROZ NEGRO MARINERO CON GAMBA ROJA, CIGALA Y ALIOLI
Llauna d´arrós negre mariner amb gamba vermella i all i oli

SOLOMILLO DE VACA NACIONAL A LA BRASA CON PARMENTIER DE CALABAZA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ, BOLETUS Y CHALOTAS
Filet de vaca nacional a la brasa amb parmentier de carbassa i reducció de Pedro Ximenez, ceps i escalunyes

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO, A LA BRASA
Secret ibéric de glà Joselito, a la brasa

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DE LIMÓN
Copa sorbet de llimona

Y

TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)
Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)



AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES I VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO I VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA I **CAVA BRUT NATURE**

CAFÉS , TALLATS O INFUSIONS

Menus Celebracion

Condiciones

1. **MÍNIMO DE COMENSALES**: ESTOS MENÚS DE GRUPO SE SIRVEN **ÚNICAMENTE A PARTIR DE 10 COMENSALES ADULTOS**

2. **PLATOS INFANTILES**: DISPONEMOS DE PLATOS INFANTILES SUELTOS

3. LOS MENÚS SE REALIZAN **A MESA COMPLETA, NO SE PUEDEN COMBINAR MENÚS, TODA LA MESA DEBE HACER EL MISMO MENÚ.**

4. **PAGA Y SEÑAL**: PARA RESERVAR ESTOS MENÚS DE GRUPOS **SE NECESITA PAGA Y SEÑAL Y CONFIRMACIÓN DEL MENÚ** ,
PLATOS Y POSTRES ELEGIDOS CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 5 DÍAS.
LA PAGA Y SEÑAL NO ES REEMBOLSABLE EN NIGÚN CASO POSTERIOR A LOS 5 DÍAS DE PREAVISO ANTES DE LA FECHA DE RESERVA.
LA PAGA Y SEÑAL SERÁ DESCONTADA DE LA CUENTA FINAL EL MISMO DÍA DE SU VISITA

5. **NO SE COBRA POR SEPARADO** A GRUPOS DE MÁS DE 10 COMENSALES,
SE PRESENTA FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA A TODA LA MESA Y LA PERSONA QUE REALIZA LA RESERVA,
SERÁ LA RESPONSABLE DEL PAGO DE LA CUENTA FINAL AL RESTAURANTE

6. **ANULACION O MODIFICACIÓN DE COMENSALES**: EN CASO DE LA NO ASISTENCIA DE ALGÚN COMENSAL Y SE QUIERA CANCELAR EL MENÚ DE ALGÚN COMENSAL, SE DEBE INFORMAR AL RESTAURANTE CON UN MINIMO DE 72H…..EN CASO CONTRARIO EL MENÚ DEL COMENSAL NO ASISTENTE, SE SERVIRÁ EN EL CENTRO DE LA MESA O PARA LLEVAR Y SE FACTURARA EL 100% DEL MENÚ CORRESPONDIENTE

7. SI EL CLIENTE TRAE **TARTAS O PASTELES DEL EXTERIOR TENDRÁ UN COSTE EXTRA DE 3€ POR COMENSAL.**
EN CASO DE CELEBRACIÓN EL CLIENTE PUEDE TRAER PASTEL O TARTA POR SU CUENTA PERO TENDRÁ UN COSTE EXTRA,
QUE INCLUYE LA PRESENTACIÓN DEL PASTEL O TARTA, EL SERVICIO DE MÚSICA, LA CONSERVACIÓN EN NEVERA Y EL USO DE MATERIAL Y VAJILLA..

PARA EL CORTE DEL PASTEL O TARTA EL RESTAURANTE PROPORCIONA PALA, CUCHILLO Y PLATOS PARA QUE EL CLIENTE LO PUEDA PORCIONAR Y EMPLATAR ÉL MISMO EN LA MESA.
EN CASO DE QUE EL CLIENTE PREFIERA QUE EL RESTAURANTE SE ENCARGUE DEL CORTE, PORCIONAMIENTO
Y EMPLATADO DEL PASTEL O TARTA, **SE COBRARÁ UN COSTE EXTRA DE 0,75€ X COMENSAL**

8. **PUNTUALIDAD**: POR FAVOR RECUERDEN QUE SU HORA RESERVADA ES PARA EMPEZAR A COMER, NO DE LLEGADA.
SE RECOMIENDA SIEMPRE LLEGAR ANTES AL RESTAURANTE.
DADO QUE ESTOS MENÚS SON PARA GRUPOS NUMEROSOS, ES FUNDAMENTAL QUE LLEGUEN PUNTUALES A LA HORA RESERVADA.
SU PUNTUALIDAD NOS AYUDARÁ A GARANTIZAR UN MEJOR SERVICIO Y ORGANIZACIÓN PARA TODOS LOS CLIENTES.

9. **BEBIDAS Y CONSUMICIONES**: TODAS LAS BEBIDAS O CONSUMICIONES QUE **NO ESTÉN ESPECIFICADAS EN EL MENÚ,**
SE COBRARÁN APARTE (REFRESCOS, VERMUTS, CERVEZAS, CARAJILLOS, LICORES, OTROS ALCOHOLES, CHUPITOS, ETC….)

10. **DECORACIÓN MESA O SALA**: SE PUEDE DECORAR LA MESA O SALA **ÚNICAMENTE SI LA RESERVA ES EN SALA PRIVADA**
NO ESTÁN PERMITIDOS NI EL CONFETI NI LA PURPURINA.
EL CLIENTE DEBERÁ RETIRAR LA DECORACION DE LA SALA AL FINALIZAR EL EVENTO.

11. **ALERGÍAS O INTOLERÁNCIAS**: EN CASO DE INTOLERANCIAS, ALERGIAS ALIMENTARIAS O DIETAS ESPECIALES, POR FAVOR INFORMENOS EN EL MOMENTO DE HACER LA RESERVA, PARA PODER ATENDER CON PREVISIÓN SUS NECESIDADES Y GARANTIZAR SU BIENESTAR.

12. **NECESIDADES ESPECIALES**: LES ROGAMOS QUE NOS INFORMEN EN EL MOMENTO DE HACER SU RESERVA,
EN CASO DE ASISTIR CONCARRITOS 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.

13. DADO QUE TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE MERCADO, ALGÚN PLATO DE LOS MENÚS PUNTUALMENTE PUEDE VARIAR,
EN ESTE CASO SE INFORMARÁ AL CLIENTE PREVIO AVISO

14. **DISPONEMOS DE PASTELES/TARTAS DE CELEBRACIÓN PREVIO ENCARGO** A 35€/kg. APROX, . (1KG=10 OMENSALES)
PRESENTACIÓN Y CORTE INCLUIDOS

15. **NIÑOS/AS**: EN NUESTRO RESTAURANTE **NO DISPONEMOS DE ESPACIO INFANTIL** PARA QUE LOS NIÑOS/AS ESTÉN LIBREMENTE, EN CASO DE ASISTENCIA DE NIÑOS7AS DEBERÁN DE ESTAR SIEMPRE BAJO LARESPONSABILIDAD, SUPERVISION Y CONTROL DE LOS PADRES O FAMILIARES.