

# menú 1

Crema de carbassa amb formatge fresc i oli de cebrell  
Crema de calabaza con queso fresco y aceite de cebollino

o

Amanida de taronja amb remolatxa i nous  
Ensalada de naranja con remolacha y nueces

Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb espàrrecs i patates rústiques especiades  
Entrecot de ternera de Girona a la brasa con espárragos y patatas rústicas especiadas

o

Filet d'orada a la planxa amb patata confitada i samfaina  
Filete de lubina a la plancha con patata confitada y sanfaina

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)

o

Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**28€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè/infusió  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café/infusión

És necessari informar amb mínim un dia d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.

Es necesario informar con mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

# menú 2

## PICA PICA

Xupito de crema de carbassa  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Pernil salat amb pa amb tomàquet  
Croquetes de rostit  
Patates Braves

## PICA PICA

Chupito de crema de calabaza  
Queso trufado sobre tosta de pan crujiente  
Jamon serrano con pan con tomate  
Croquetas de rustido  
Patatas Braves

---

Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb espàrrecs i patates rústiques especiades  
Entrecot de ternera de Girona a la brasa con espárragos y patatas rústicas especiadas

o

Filet d'orada a la planxa amb patata confitada i samfaina  
Filete de lubina a la plancha con patata confitada y sanfaina

---

Pastís de celebració (Massini)

Tarta de celebración (Massini)

o

Bufet de postres del nostre obrador

Bufet de postres de nuestro obrador

**30€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè/infusió  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café/infusión

---

*És necessari informar amb mínim un dia d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.*

---

*Es necesario informar con mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.*

# menú 3

Crema de carxofes amb daus de foie  
Crema de alcachofas con dados de foie

o

Amanida d'enciams silvestres amb mini verdures de temporada i ànec en textures  
Ensalada de lechugas silvestres con mini verduritas de temporada y pato en texturas

Filet de vedella al pebre verd amb bolets de temporada i parmentier de moniato  
Solomillo de ternera a la pimienta verde con setas de temporada y parmentier de boniato

o

Orada a la brasa amb patates panaderas  
Besugo a la brasa con patatas panaderas

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)

o

Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**35€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè/infusió  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café/infusión

És necessari informar amb mínim un dia  
d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.

Es necesario informar con mínimo un día de  
antelación de la cantidad de platos de pescado y  
carne.

# menú 4

## PICA PICA

Xupito de crema de carxofes amb oli de trufa negra  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Pernil salat amb pa amb tomàquet  
Croquetes de rostit  
Patates Braves al wasabi  
Mini cuixes de pollastre amb salsa barbacoa

## PICA PICA

Chupito de crema de alcachofas con aceite de trufa negra  
Queso trufado sobre pan crujiente  
Jamón serrano con pan con tomate  
Croquetas de rustido  
Patatas Bravas al wasabi  
Mini muslos de pollo con salsa barbacoa

---

Filet de vedella al pebre verd amb bolets de temporada i parmentier de moniato  
Solomillo de ternera a la pimienta verde con setas de temporada y parmentier de boniato  
o  
Orada a la brasa amb patates panaderas  
Dorada a la brasa con patatas panaderas

---

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)  
o  
Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**38€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè/infusió  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café/infusión

---

*És necessari informar amb mínim un dia d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.*

---

*Es necesario informar con mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.*

# menú 5

Sopa de peix i marisc a l'estil pescador amb perfum d'anís estrellat  
Sopa de pescado y marisco al estilo pescador con perfume de anís estrellado

o

Amanida de mango i papaya amb pollastre extra cruixent  
Ensalada de mango y papaya con pollo extra crujiente

Timbal de lluç farcit de guisat de cabra a la marinera amb caviar de salmó  
Timbal de merluza relleno de guiso de centollo a la marinera con caviar de salmón

o

Melós de vedella cuinat amb el seu propi suc a baixa temperatura amb parmentier de patata i cor de carxofa  
Meloso de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura con parmentier de patata y corazón de alcachofa

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)

o

Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**45€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café

És necessari informar amb mínim un dia  
d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.

Es necesario informar con mínimo un día de  
antelación de la cantidad de platos de pescado y  
carne.

# menú 6

## PICA PICA

Xupito de crema de carxofa amb oli de trufa negra  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet  
Croquetes de rostit  
Patates Braves al wasabi  
Mini cuixes de pollastre amb salsa barbacoa  
Mini hamburgueses de vedella i foie

## PICA PICA

Chupito de crema de alcachofa con aceite de trufa negra  
Queso trufado sobre pan crujiente  
Jamón serrano con pan con tomate  
Croquetas de rustido  
Patatas Bravas al wasabi  
Mini muslos de pollo con salsa barbacoa  
Mini hamburguesas de ternera y foie

Timbal de lluç farcit de guisat de cabra a la marinera amb caviar de salmó  
Timbal de merluza relleno de guiso de centollo a la marinera con caviar de salmón

o

Melós de vedella cuinat amb el seu propi suc a baixa temperatura amb parmentier de patata i cor de carxofa  
Meloso de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura con parmentier de patata y corazón de alcachofaa

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)

o

Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**48€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè/infusió  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café/infusión

És necessari informar amb mínim un dia d'antelació la quantitat de plats de peix i carn.

Es necesario informar con mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

# menú 7

Mini croquetes de pernil ibèric  
Mini croquetas de jamón ibérico

---

Escudella tradicional amb pilota i butifarra negra  
Escudella tradicional con pelota y butifarra negra

---

Lasanya de formatge fresc amb verdures i salmó fumat  
Lasaña de queso fresco con verduras y salmón ahumado

---

Esquena de xai a baixa temperatura amb el seu suc, prunes i pinyons  
Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura en su jugo con ciruelas y piñones

---

Pastís de celebració (Massini)  
Tarta de celebración (Massini)  
o  
Bufet de postres del nostre obrador  
Bufet de postres de nuestro obrador

**55€**

IVA inclòs - IVA incluido

Inclou: vi, aigua mineral, pa i cafè  
Incluye: vino, agua mineral, pan y café

---

*Menú degustació per grups  
de mínim 10 comensals*

---

*Menú degustación para grupos de  
mínimo 10 comensales*