



### PER PICAR/PARA PICAR

LES NOSTRES CROQUETES CASOLANES Nuestras croquetas caseras	12,00€
PERNIL IBÈRIC DE GLA TALLAT A MÀ Jamón ibérico de bellota cortado a mano	20,00€
TAULA DE FORMATGES Tabla de quesos (Parmigianino reggiano, ronkal, gorgonzola, curado y semicurado)	12,00€
SAFATA D'EMBOTITS IBERICOS I EL SEU PA AMB TOMÀQUET Bandeja de embutidos ibéricos y su pan con tomate	12,00€
MUSCLOS A LA MARINERA Mejillones a la marinera	11,00€
CAZUELITA DE CLOÏSSES A LA MARINERA Cazuelita de almejas a la marinera	16,00€
ASSORTIMENT DE FUMATS Surtido de ahumados (salmón, bacalao, atún, arenque)	16,00€

### PRIMERS PLATS/ENTRANTS FREDS

AMANIDA FAMILY MASIA'S Ensalada family Masia's (mezclum, ou dur, pastanage, tomàquet, tonyina)	10,00€
SALMÓ FUMAT AMB BOUQUET DE LECHUGAS I VINAGRETA D'ANET Salmón ahumado con bouquet de lechugas y vinagreta de eneldo	10,00€
AMANIDA DE VENTRESCA DE BONIC Y ANCHOVES Ensalada de ventresca de bonito y anchoas	12,00€
ESCALIBADA A LA NOSTRA BRASA AMB ANCHOVES Escalibada a la brasa con anchoas	12,00€
TIMBAL DE TOMAQUÈT AMB MOZZARELLA I TRONC DE TUNYINA Timbal de tomate con mozzarella y troco de atún	10,00€
UN BO SALMOREJO CORDOVÈS Un buen salmorejo cordobés	9,00€



### PRIMERS PLATS/ENTRANTS TEBIS CALENTS

REMENAT D'OUS DE CORRAL AMB GULES I FOIE Revuelto de huevos de corral con gulas y foie	14,00€
FETGE FRESC "POOLE" AMB REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENEZ Hígado fresco "poole" con reducción de Pedro Giménez	16,00€
OUS ESCLAFATS AMB PATATES I PERNIL IBERIC Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico	13,00€
VERDURITAS SALTEJADES AMB ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC Verduritas salteadas con virutas de jamón ibérico	12,00€
CARGOLS DEL SEGRÌÀ A LA LLAUNA Caracoles del segrià la llauna	11,00€
CANELONS "CAN NICOLAU" Canelones "Can Nicolau"	12,50€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB MEL Y FRUITS VERMELLS Ensalada de queso de cabra con miel y frutos secos	13,00€

### PEIXOS/PESCADOS

CALAMARS FARCITS A L'ESTIL DE L'ÀVIA Calamares rellenos al estilo de la abuela	12,00€
BACALLÀ GRATINADO A LA MUSSOLINA D'ALL Bacalao gratinado a la muselina de ajo	14,00€
BACALLÀ A L'ESTIL TRADICIONAL EN SANFAINA Bacalao al estilo tradicional en sanfaina	14,00€
GUISAT MARINER TÍPIC DE CATALUNYA "SUQUET DE RAP" Guiso marinero típico de Cataluña "suquet de rape"	16,00€
PEIX FRESC DE LA LLOTJA DE VILANOVA Pescado fresco de la lonja de Vilanova	S/M



### CARNS/CARNES

CUIXA DE XAI AL FORN AMB PATATES FORNERA Pierna de cordero al horno con patatas panadera	13,50€
CONFIT D'ÀNEC AL LICOR DE TARONJA Y POMA Confit de pato al licor de naranja y Manzana	13,50€
MANDONGUILLES DE CARN ECOLOGICA FARÇIDES DE FOIE AMB SEPIA DE VILANOVA Albóndigas de carne ecológica rellenas de foie con sepia de Vilanova	13,50€
MAGRET D'ÀNEC A LA LLOSA Magret de pato a la piedra	14,00€

### NOSTRA BRASA/NUESTRA BRASA

BUTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETAS Butifarra de payés con judías	12,00€
XAI NACIONAL AMB GUARNICIÓ Cordero nacional con su guarnición	14,00€
ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA Entrêcote de ternera de Girona * SALSA PIMIENTA VERDE O ROQUEFORT, SUPLEMENTO 1,75€	15,50€
LLONZA DE VEDELLA DE GIRONA (ES POT SERVIR A LA LLOSA) Chuletón de ternera de Girona                      Peso aprox.1000/1200grs	28,00€
FILET DE VEDELLA (ES POT SERVIR A LA LLOSA) Solomillo de ternera (se puede servir a la piedra)	22,00€
TIRA DE CHURRASCO AMB "CHIMI-CHURRI" Tira de churrasco con "chimi-churri"	11,50€
½ CONILL DE PAGÈS AMB GUARNICIO Conejo de payés con guarnición	11,00€
½ POLLASTRE AMB GUARNICIÓ Pollo con guarnición	10,00€
PEIX A LA NOSTRA BRASA DE LA LLOTJA DE VILANOVA Pescado a la nuestra brasa de la lonja de Vilanova	S/M



## **AVUI EL MERCAT ENS PROPOSA** **HOY EL MERCADO NOS PROPONE**

PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS DE BRANDADA DE BACALLÀ PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO	12,00€
LLONZA DE VEDELLA DE GIRONA (ES POT SERVIR A LA LLOSA) 600gr CHULETON DE TERNERA DE GIRONA (SE PUEDE SERVIR A LA PIEDRA) 600gr	18,00€
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL AL FOC DE LLENYA ARROZ CALDOSO DE BOGABANTE AL FUEGO DE LEÑA	19,00€
COSTELLES DE XAI A LA BRASA (5 UNITATS) COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA (5 UNIDADES)	18,00€
ESPATLLA DE XAI AL FORN O LA BRASA PALETILLA DE CORDERO AL HORNO O LA BRASA	16,00€
UN CLASIC, EL STEAK TARTAR UN CLASICO, EL STEAK TARTAR	23,00€
TONYINA VERMELLA NACIONAL A LA BRASA AMB ESCALIBADA ATÚN ROJO NACIONAL A LA BRASA CON ESCALIBADA TIBIA	21,00€

### **MASIA'S CAN NICOLAU & FAMILY RESTAURANT**

TE RECOMIENDAN LOS VINOS Y CAVAS IDEALES PARA TU COMIDA O CENA

#### **\*CAVA MASIA'S BRUT NATURE**

Amarillo pálido. Burbuja fina y persistente.

Nariz de buena intensidad. Aromas de bollería fina; mantequilla y levadura con tonos lácteos.

Perfumes de cítricos, crema de chocolate con avellanas y pan de higo.

En boca es muy cremoso y goloso. Buena acidez y carbónico perfectamente integrado. Vuelven los tonos de bollería y lácteos.

Un cava diferente para disfrutarlo.

#### **Gastronomía - Platos recomendados**

Ideal como aperitivo, entrantes, carnes, mariscos y pescado de todas las clases.

#### **\*EL COTO CRIANZA FAMILY**

Color cereza intenso, armonioso, bien equilibrado. Aroma fino a especias y tostados de la madera, con matices de vainilla y roble, aterciopelado y suave. En boca es maduro, sabroso, largo y suave, con una sobresaliente combinación del carácter afrutado y la madurez de la crianza en roble.



**Gastronomía - Platos recomendados**

Pates, jamón, quesos, carnes rojas, carnes curadas, asados. y nuestro arroz con bogavante.

SERVICIO DE PAN 1,90 EUROS

**8% IVA INCLÒS**  
**8% IVA INCLUIDO**