



**MAS DE
ROSES**

.....

MENU DEL DIA

.....

PRIMERS

Amanida Pastor, amb formatge de cabra, mesclum, nous, crostons i ceba tendra / Ensalada Pastor, con queso de cabra, mezclum, nueces, picatostes y cebolla tierna

Salade du Berger, avec fromage de chèvre, mesclun, noix, croûtons et oignon nouveau / Hirtensalat mit Ziegenkäse, Feldsalat, Walnüssen, Croûtons und Frühlingzwiebeln / Salad, with goat cheese, mixed greens, walnuts, croutons, and spring onion.

Escalivada amb olives negres d'Aragó / Escalibada y olivas negras de Aragón

Escalivada avec olives noires d'Aragon / Escalivada mit schwarzen Oliven aus Aragonien / Escalivada with black olives from Aragon.

Amanida de tomaquet i tonyina / Ensalada de tomate y atún

Escalivada avec olives noires d'Aragon / Tomaten-Thunfisch-Salat / Tomato salad with tuna.

Assortiment de croquetes 6 uds.

Assortiment de croquettes 6 pièces / Auswahl von 6 Kroketten / Assortment of 6 croquettes.

SEGONS

Galta de porc amb salsa / Carrillera de cerdo con salsa

Joue de porc en sauce / Pork cheek with sauce / Schweinebacke mit Soße

Estofat de vedella / Estofado de ternera

Ragoût de bœuf / Beef Stew / Rinderragout

Tripes de vedella / Callos de ternera

Tripes de boeuf / beef tripe / Rinderpannen

Orada al forn / Dorada al horno

Daurade au four / Gegrillte Dorade / Grilled sea bream.

Pollastre a la brasa / Pollo a la brasa

poulet grillée / Gegrilltes Hühnchen / Grilled chicken.

Caldereta de rap / Caldereta de rape

ragoût de lotte / Seeteufel-Eintopf / monkfish stew

+ 7€

Arròs de pop / Arroz de pulpo

riz au poulpe / Oktopusreis / octopus rice

+ 7€

Entrecot a la brasa 500g / Entrecot a la brasa 500g

Entrecôte de bœuf de 500g / Rinder-Entrecôte 500g / beef ribeye steak, 500g

+ 7€

Postre i beguda inclosa (cervesa, aigua o vi)

17€

De dilluns / Lundi / Monday a divendres / vendredi / Friday de 12:00h a 15:00h

Iva inclòs en tots els preus. Si té alguna intolerància alimentària comuniqui-ho amb el personal.

.....

ENTRANTS

.....

Amanida Mas de Roses, amb alvocat, salmó, llavors i marinat amb anet i 5 pebres del món / Ensalada Mas de Roses, con aguacate, salmón, semillas y marinado con eneldo y 5 pimientos del mundo	14.50
Salade Mas de Roses, à l'avocat, saumon, graines et marinée à l'aneth et poivre / Mas de Roses-Salat mit Avocado, Lachs, Kernen und mariniert mit Dill und Paprikaschoten / Mas de Roses Salad, with avocado, salmon, seeds and marinated with dill and pepper.	
Amanida Pastor, amb formatge de cabra, mesclum, nous, crostons i ceba tendra / Ensalada Pastor, con queso de cabra, mezclum, nueces, picatostes y cebolla tierna	12.50
Salade du Berger, avec fromage de chèvre, mesclun, noix, croûtons et oignon nouveau / Hirtensalat mit Ziegenkäse, Feldsalat, Walnüssen, Croûtons und Frühlingszwiebeln / Salad,with goat cheese, mixed greens, walnuts, croutons, and spring onion.	
Canelons a la catalana / Canelones a la Catalana	9.50
Cannellonis à la catalane/ Katalanische Cannelloni/ Catalan-style cannelloni	
Escalivada amb olives negres d'Aragó / Escalibada y olivas negras de Aragón	11.50
Escalivada avec olives noires d'Aragon / Escalivada mit schwarzen Oliven aus Aragonien / Escalivada with and black olives from Aragon.	
Anxoves de Roses amb olivada, xerris i gotetes de vinagre DO Jerez amb pa de vidre / Anchoas de la Escala con olivada, cherrys y gotitas de vinagre DO Jerez con pan de cristal	17.00
Anchois de l'Escala avec tapenade / Anchovis aus L'Escala mit Olivada / La Escala anchovies with olives.	
Carpaccio de gamba amb encenalls i fantasia de cítrics / Carpaccio de gambón con virutas y fantasía de cítricos	19.50
Carpaccio de crevettes avec des copeaux et une fantaisie d'agrumes Garnelen-Carpaccio mit Spänen und Zitrusfantasie Prawn Carpaccio with citrus shavings	
Steak tartar de vedella / Steak Tartar de ternera	26,00
Tartare De Steak De Bœuf / Rindersteak-Tartar / Beef Steak Tartare	

ENTRANTS

Esqueixada de bacallà / “Esqueixada” de bacalao	13.00
“Esqueixada” du morue / “Esqueixada” auf Kabeljau / “Esqueixada” codfish.	
Calamars a la Andalusia / Calamares a la Andaluza	14.00
Calamars à l'andalouse / Tintenfisch nach andalusischer Art/ Squid Andalusian-style.	
Assortiment de croquetes 6 uds. (pernil ibèric, calamar en la seva tinta i carn d’olla) / Surtido de croquetas 6 uds. (jamón ibérico, calamar en su tinta y “carn d’olla”)	12.00
Assortiment de croquettes 6 pièces / Auswahl von 6 Kroketten / Assortment of 6 croquettes.	
Gambons “al ajillo” / Gambones al ajillo	15.50
Crevettes à l'ail / Knoblauchgarnelen / Garlic shrimp.	
Pernil 75% Cebo ibèric / Jamón 75% Cebo ibérico DO Extremadura	24,50
Jambon 75% ibérique Cebo DO Estrémadure / Schinken 75 % iberischer Cebo DO Extremadura / Ham 75% Iberian Cebo DO Extremadura	
Selecció de formatges catalans / Selección de quesos catalanes (Xiroi, Cantell, Glauc, Fariza ECO, El put de le bolut, La Gárgola)	22.50
Sélection de fromages catalans / Auswahl an katalanischen / Selection of Catalan cheeses	
Tataki de tonyina / Tataki de atún	21.00
Tataki au thon / Thunfisch Tataki / Tuna tataki	
Carpaccio de vedella / Carpaccio de ternera	18.50
Carpaccio de bœuf / Rindercarpaccio / Beef carpaccio	

..... **CARNS A LA BRASA**

Butifarra de Pagès / Butifarra de Pagès	14.00
Saucisse de Pages / Pages-Wurst / Pages Sausage	
Cuixa de pollastre de Pagès / Muslo de pollo de corral	14.00
cuisse de poulet fermier / Hähnchenschenkel aus Freilandhaltung / free range chicken thigh	
Llom ibèric a la brasa / Lagarto ibérico a la brasa	19.00
Lagarto ibérico grillé/ Lagarto ibérico vom Grill/ Grilled ibèric porc	
Costelletes de xai amb guarnició / Costillitas de cordero con guarnición	22.00
Côtes d'agneau avec garniture / Lammkoteletts mit Beilage / Lamb chops with garnish.	
“Chuletón“ de 500 g de vaca Girona / Chuletón de 500 g vaca criado en Girona	23.00
500 g de steak (Girona) / 500 g Steak (Girona)/ 500 g steak (Girona) .	
Entrecot KM 0 Black Angus 400g / Entrecot Black Angus 400g	27.00
Entrecôte de bœuf de 400g "KM 0" Black Angus de Girona / Rinder-Entrecôte "KM 0" Black Angus aus Girona, 400g / "KM 0" Girona Black Angus beef ribeye steak, 400g	
Filet de vedella / solomillo de ternera	28.00
filet de boeuf / Steak / Rinderfilet .	
“Chuletón“ d'1 kg de vaca a Girona / Chuletón de 1kg vaca criado en Girona	52.00
1kg de steak / 1 kg Steak / 1kg steak .	

.....

PEIX

.....

Sípia a la brasa / Sepia a la brasa Seiche grillée / Gegrillter Tintenfisch / Grilled cuttlefish.	18.00
Turbot a la brasa / Rodaballo a la brasa Turbot au four / Gebackener Steinbutt / Baked turbot.	28.00
Llobarro a la brasa / Lubina a la brasa Bar grillé / Gegrillter Wolfsbarsch / Grilled sea bass.	19.00
Orada a la brasa / Dorada a la brasa Daurade grillée / Gegrillte Dorade / Grilled sea bream.	20.00
Carpaccio de bacallà / Carpaccio bacalao Carpaccio de morue / Kabeljau-Carpaccio / Cod carpaccio	18,00
Tartar de tonyina / Tartar de atún Tartare de thon / Thunfisch-Tartar / Tuna tartare	20.00
Pop a la brasa amb parmentier / Pulpo a la brasa con parmentier de patata Poulpe grillé au parmentier/ Gegrillter Oktopus mit Parmentier/ Grilled octopus with parmentier	22.00
Varis / varios / plusieurs / mehrere / plus	
Pa, pan, pain, brot, bread	1.50
Pa amb tomaquet, pan con tomate, pain à la tomate, Brot mit Tomate, bread with tomato	3.00
Salsa / Tremper / Sauce: Roquefort / pebre / poivre / pfeffer / pepper	3.00

Iva inclòs en tots els preus. Si té alguna intolerància alimentària comuniqui-ho amb el personal.

..... **ARROSSOS I FIDEUÀ**

PER A COMPARTIR (Mín. 2 persones / 20min)

Arròs muntanya / Arroz montaña Riz de montagne / Bergreis / Mountain rice.	20.00pp
Arròs de verduretes / Arroz de verduras Riz aux légumes / Gemüsereis / Vegetables rice	20.00pp
Arròs de marisc / Arroz de marisco Riz aux fruits de mer / Reis mit Meeresfrüchten / Seafood paella.	21.00pp
Arròs mar i muntanya / Arroz mar y montaña Riz de mer et de montagne / Meer- und Bergreis / Sea and mountain rice.	21.00pp
Arròs negre / Arroz negro riz noir / schwarzer Reis / Black rice	21.00pp
Arròs del senyoret / Arroz del “señorito” Riz « Señorito » / „Señorito“-Reis / “Señorito” rice	22.00pp
Arròs caldós de llamantol / Arroz caldoso de bogavante Riz moelleux au homard / Suppenartiger Hummerreis / Lobster rice	29.00pp
Fideuà / Fideuá Fideua / Fideua / Fideua	22.00pp

POSTRES CASOLANS

Elaborats a la casa

Pastís de llimona / Pastel de limón Gâteau au citron / Zitronen-Kuchen / Lemon cake.	8.00
Brownie de xocolata/ Brownie de chocolate Brownie au chocolat/ Schokoladen-Brownie/ Chocolate brownie	8.00
Crema catalana / Crema catalana Crème catalane / Katalanische Creme / Catalan cream.	6.00
Bunyols de vent/ Buñuelos de viento Beignets soufflés/ Windbeignets/ Wind fritters	5.50
Carpaccio de pinya / Carpaccio de piña Carpaccio d'ananas / Ananas-Carpaccio / Pineapple carpaccio	6.50

CAFÈS I INFUSIONS

Cafè sol / Café solo Café noir / Kaffe / Coffee.	1.80	Cigaló / Carajillo	3.10
Tallat / Cortado Café noisette / Kaffee mit wenig Milch / Espresso with a dash of milk.	1.90	Xocolata calenta / Chocolate caliente Chocolat chaud / Heiße Schokolade / Hot chocolate.	2.80
Cafè amb llet / Café con leche Café au lait / Milchkaffee / Coffee with milk.	2.30	Colacao	2.30
Capuccino	2.40	Infusió / Infusion	2.30
Americà / Americano Café américain / Amerikanischer Kaffee / American coffee.	1.90	Irish Coffe	7.40

Iva inclòs en tots els preus. Si té alguna intolerància alimentària comuniqui-ho amb el personal.

BEGUDES

Aigua 1l. / Agua 1l.	3.50	7 UP	2.90
Eau 1l / Wasser 1l / Water 1l.			
Aigua 1/2l. / Agua 1/2l.	2.80	Lipton Llimona	2.90
Eau 1/2l. / Wasser 1/2l. / Water 1/2l.			
Aigua 1l. amb gas / Agua 1l. con gas	3.50	Aquarade Llimona / Taronja	2.90
Eau gazeuse 1l / Sprudel 1l / Sparkling water 1l.			
Aigua 1/2l. amb gas	2.90	Pepsi / Pepsi Zero	2.90
Eau gazeuse 1/2l. / Sprudel 1/2l. / Sparkling water 1/2l.			
Sucs (taronja, pinya, préssec) / Zumos	2.90	Tinto de Verano	5.10
Jus / Saft / Juice.			
Sweepes Llimona / Taronja	2.90	La Casera	2.90
Tónica	2.90	Granadina	2.50
Bitter Kas	2.90	Menta Jarabe	2.50
Trinaranjus	2.90		

CERVESES

Estrella Galicia Barril	2.90	Estrella Galicia Free Gluten	3.20
Grolsch Radler Barril	3.00	1906 Redvintage 1/3	3.20
Estrella Galicia 1/3	3.20	Estrella Galicia Tostada	3.20
1906 1/3	3.20		

VI BLANC

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
D.O. Rueda. Aura Verdejo	17.00	
Empordà Mas Llunes. Maragda B. 2022	18.90	4.60
Empordà Oliveda. Garoina Chardonnay 2023	19.00	
Empordà La Fura. Sauvignon 2022	20.50	
D.O. Rueda. Marqués de Riscal	21.00	
Empordà Mas Llunes. Nivia Fer Barrica 2022	24.00	5.50

VI NEGRE

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
Empordà Martí Fabra. Oratori	18.50	4.80
Empordà Mas Llunes. Cercivm	21.00	5.00
Empordà Mas Llunes. Esventat	23.50	
Empordà. Mas Llunes Rhodes 2021	27.00	
Rioja. Viña Pomal 106 Reserva	39.00	
Rioja. Remelluri Reserva	48.50	

VI ROSAT

	<i>Ampolla</i>	<i>Copa</i>
Campo De Borja. Centifolia 2022	16.00	4.80
Languedoc. Cote Des Roses 2022	21.00	

CAVES

Empordà Oliveda. Cava Brut Jove	18.00	
Blanca Cusiné - Gran Reserva 2015 - Ecològic, vegà	36.00	

Iva inclòs en tots els preus.

APERITIUS

Martini Blanc / Vermell	5.00
Campari	5.00
Copa de Cava	2.90
Aperol Spitz	6.90
Kir	5.00
Kir Royale	7.00
Ricard	3.50

LICORS

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Marie Brizard	5.30	2.30
Malibu	5.30	2.30
Licor 43	5.30	2.30
Baileys	5.30	2.30
Ratafia	5.30	2.30
Get 27	5.30	2.30
Get 31	5.30	2.30
Licor de Hierbas	4.90	2.00
Licor de manzana	5.30	2.30
Licor de melocoton	5.30	2.30
Limoncello	5.30	2.30
Chartreuse	9.00	4.00

GINEBRA

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Seagram	8.90	2.30
Larios 12	8.90	2.30
Suplement carbónica	1€	

Iva inclòs en tots els preus.

RON

Perla del caribe	6.80
Don Papa Diplomatico	9.80
Zacapa 23	10.80

WHISKY

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Ballantines	7.30	2.30
Cardhu	8.80	2.30
Jameson	6.80	2.30
Jack Daniells Old 7	7.30	2.30
Cognac Ennessy	9.80	3.60

VODKA

	<i>Copa</i>	<i>Xarrup</i>
Absolut	7.80	2.30

CÒCTELS

Copa Sangría	5.10
Copa Sangría Cava	6.10
Jarra Sangría 1l	17.80
Sangría Cava 75cl	20.80
Mojito	9.20
Spritz Aperol, Cava	8.80

Iva inclòs en tots els preus.