



VILALLONGA
MASIA RESTAURANT

ENTRANTES PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO cortado a cuchillo	25,00
ENSALADA DE BURRATA con puerros confitados, rúcula y jamón ibérico	14,50
ENSALADA DE QUESO DE CABRA con tomate asado, frutos secos, vinagreta de miel	13,50
CROQUETAS BOLETUS (5 u.)	9,60
CROQUETAS DE JAMÓN (5 u.)	9,60
PATATAS BRAVAS V hechas en casa con romesco y alioli suave	7,00
HUEVOS ESTRELLADOS huevos ecológicos patatas fritas y jamón ibérico	10,50
PARRILLADA DE VERDURAS V berenjena, calabacín, espárragos, calabaza , alcachofa y cebolla	12,80
STEAK TARTAR de solomillo de vaca cortado a cuchillo	19,50
CARACOLES BOVÉ con tocino ibérico flambeado	18,00
TRINXAT DE LA CERDANYA con crujiente de tocino	10,50
CANELONES TRADICIONALES de pollo asado, ternera, cerdo ibérico y bechamel	12,90
ALCACHOFAS A LA BRASA V con nuestro romesco	10,50
ALCACHOFAS CONFITADAS con queso payoyo, trufa y crujiente de jamón	14,80
PAN DE COCA con tomate de colgar	3,50
PAN DE BARROT MASA MADRE	3,00
PAN SIN GLUTEN	2,50

A FUEGO LENTO sin prisas...

PALETILLA DE CABRITO LECHAL con patatas panaderas	32,00
MELOSO DE TERNERA carrilleras de ternera en su jugo	18,90
COSTILLA DE VACA a baja temperatura con parmentier patatas	19,00
GUISO DE SEITÁN V con verduritas	15,00

Informe a su camarero si tiene alguna alergia alimentaria - IVA incluido
Carta sujeta a modificaciones y cambios a discreción del restaurante.

NUESTROS PESCADOS

de la lonja a la brasa...

MORRO DE BACALAO	23,50
con muselina de ajo asado, tomate y espinacas	
TARTAR DE ATÚN ROJO	23,50
con aceite sésamo, cebolla tierna y salsa teriyaky	
SALMÓN A LA BRASA	18,00
con sémola de trigo y verduritas salteadas	
ATÚN ROJO A LA BRASA	23,00
vuelta y vuelta con salmorejo y vinagreta de pimientos y mostaza	
PULPO A LA BRASA	19,80
con puré de apionabo y maíz tostado	

A LA BRASA Josper

“LAGARTO” IBÉRICO	17,50
con chalota, tomate especiado y patatas fritas	
HAMBURGUESA BLACK ANGUS	18,00
con pan de brio, humus de berenjena, cebolla confitada y parmesano	
ENTRECOT DE GIRONA *	20,50
al gusto	
FILET MIGNON (600gr)	54,00
2 personas *	
BUTIFARRA DE PAGES *	11,00
con carne de cerdo DUROC	
PIES DE CERDO *	13,00
cocinados al cava y acabados en brasa	

*GUARNICIONES:

patatas fritas/ judías del ganxet/ berenjena a la brasa

POSTRES

BOMBÓN DE FERRERO	7,50
crema de avellanas con crujiente de chocolate	
PASTEL ARTESANO DE QUESO	7,50
con coulis de frutos rojos	
FLAN DE MATÓ	6,50
con nueces caramelizadas	
TIRAMISÚ	6,50
con café espresso y un toque de amaretto	
LA CREMA CATALANA	6,50
con yema de huevo, vainilla y azúcar quemado	
COULANT	7,50
con helado de vainilla y chocolate caliente	

HELADOS

CHOCOLATE VALRHONA	6,00
sobre crumble de galleta	
VAINILLA BOURBON	6,00
sobre crumble de galleta	
TURRÓN DE JIJONA	6,50
con caramelo de ratafía	
SORBETE DE FRAMBUESA V	6,00
sobre crumble de galleta	
SORBETE DE LIMÓN V	6,00
sobre crumble de galleta	