

Menú Degustación  
Menú Degustació  
Tasting Menu

— n°1 —

**Virutas de foie gras acompañado de tostadas**

Encenalls de foie gras acompanyat de torraderes  
*Shaving of foie gras served with toasts*

O / OR

**Caprese: mozzarella, tomate y basilico**

Caprese: mozzarella, tomàquet i alfàbrega  
*Caprese salad mozzarella, tomato  
and basil, served with olive oil*

**Degustación de pastas sorpresa**

Degustació de pastes sorpresa  
*Variety of three pastas surprise*

**Filete de dorada al horno**

Filet d'orada al forn  
*Baked dorada with garlic, oil and white wine*

O / OR

**Roast beef, entrecot de corte fino**

Roast beef, entrecot de tall fi  
*Roast beef, entrecote with mostarde Dijon*

**Tiramisú**

**Copa de vino tinto, rosado o blanco**

Copa de vi negre, rosat o blanc  
*Glass of red, white or rose wine*

**Agua Mineral**

Aigua Mineral  
*Mineral water*

**Café, té o infusión**

Cafè, te o infusió  
*Coffee, tea or infusion*

35.00€

(por persona / per persona / per person)

Menú Degustación  
Menú Degustació  
Tasting Menu

— n°2 —

**Jamón 100% raza Ibérica 5J**

Pernil 100% raça Ibèrica 5J  
*Iberian Ham*

**Foie gras de pato acompañado de tostadas**

Foie gras d'ànec acompanyat de torraderes  
*Foie gras served with toasts*

**Fettuccine con gambas al ajillo**

Fettuccine amb gambes al allet  
*Fettuccine with garlic prawns*

Y / I / AND

**Tortellini de trufa blanca**

Tortellini de tòfona blanca  
*White truffle tortellini*

**Solomillo flambeado al cognac Remy Martin**

Filet flambejat al cognac Remy Martin  
*Filet Mignon Beef Flambeed with Cognac Remy Martin*

O / OR

**Pescado del día**

Peix del dia  
*Fish of the day*

**Tiramisú**

O / OR

**Helados**

Gelats  
*Ice Creams*

**Chianti Riserva O / OR Pinot Grigio**

Y / I / AND

1 Louis Roderer Champagne, Vichy O / OR Solan de Cabras

**Café, té o infusión**

Cafè, te o infusió  
*Coffee, tea or infusion*

75.00€

(mínimo 2 personas / mínim 2 persones / 2 people minimum)  
(por persona / per persona / per person)

I.V.A. incluido / I.V.A. inclos / VAT included

Entrantes · Entrants · Starters



**Langostinos fríos a la sal**

Llagostins freds a la sal  
*Cold prawns*

14,00 €

**Espárragos blancos de Navarra**

Espàrrecs blancs de Navarra  
*White asparagus from Navarra*

12,50 €

**Aguacate con gambas en salsa rosa**

Alvocat amb gambes en salsa rosa  
*Avocado with shrimp amb pink sauce*

12,00 €

**Salmón ahumado con tostadas**

Salmó fumat amb torraderes  
*Smoked salmon with toasted crackers*

13,00 €

**Rúcula, pera y parmigiano en láminas**

Ruca, pera i parmigiano en làmines  
*Arugula with pear and shaved parmigiano cheese*

11,00 €

**Jamón ibérico 5J, el mejor del mundo**

Pernil ibèric 5J, el millor del món  
*Iberian Reserve 5J, the best ham in the world*

24,00 €

**Caprese: mozzarella, tomate cortado a rodajas y basilico**

Caprese: mozzarella, tomàquet a rodantxes i alfàbrega  
*Caprese salad, mozzarella, tomato and basil served with olive oil*

11,50 €

**Palmitos brasileños, servidos con salsa vinagreta**

Margallons brasilers, servits amb salsa vinagreta  
*Hearts of palms served with a vinaigrette dressing*

9,50 €

**Foie-gras de pato auténtico extra, servido con tostadas**

Foie-gras d'ànec autèntic extra, servit amb torraderes  
*Foie-gras served with toasted crackers*

22,00 €

**Aguacate, mozzarella y tomate**

Alvocat, mozzarella i tomàquet  
*Avocado, mozzarella and tomato*

13,50 €

**Melón con jamón San Daniele**

Meló amb pernil San Daniele  
*Melon with San Daniele prosciutto*

12,00 €



CHEF TONY GRECO  
PREMIADO POR LA ACADEMIA DE COCINA ITALIANA  
PREMIAT PER L'ACADEMIA DE CUINA ITALIANA  
ACADEMY AWARD-WINNING ITALIAN CUISINE

I.V.A. incluido / I.V.A. inclos / VAT included

## Pastas · Pastes · Pasta



### Fettuccine al salmón y caviar

Fettuccine al salmó i caviar  
Fettuccie with salmon and cavier

16,00 €

### Degustación de tres pastas diferentes al gusto del chef

Degustació de tres pastes diferents al gust del chef  
Vary of three different pastas surprise

13,00 €

### Ravioli con setas ceps y queso parmigiano

Ravioli de ceps i formatge parmigiano  
Ravioli with porcini mushrooms and parmigiano cheese

14,50 €

### Ravioli de trufa blanca con queso parmigiano

Ravioli de tòfona blanca amb formatge parmigiano  
White truffle ravioli with parmigiano cheese

18,00 €

### Lasaña a la boloñesa, con carne picada de ternera, tomate, mozzarella, parmigiano y albahaca fresca

Lasanya a la bolonyesa, amb carn picada de vedella, tomàquet, mozzarella, parmigiano y alfabrega fresca  
Lasagna Bolognese with chopped beef, tomato, mozzarella, parmigiano cheese and fresh basil

15,00 €

### Risotto al parmigiano: preparado en el interior de la rueda de parmigiano

Risotto al parmigiano: elaborat a l'interior de la roda de parmigiano  
Risotto parmigiano: prepared inside the wheel of parmigiano

16,00 €

### Fettuccine fresco al frutti di mare, gambas, almejas y langosta

Fettuccine fresc al frutti di mare, gambes, cloïsses i llagosta  
Spaghetti frutti di mare with shrimp, clams and lobster

28,00 €

### Fettuccine al Gorgonzola, con queso parmigiano

Fettuccine al Gorgonzola, amb formatge parmigiano  
Fettuccine Gorgonzola with parmigiano cheese

14,00 €



Pasta de elaboración propia sin gluten / Pasta d'elaboració pròpia sense gluten / We make our pasta without gluten

## Carnes · Carns · Meat



### Entrecôte a la brasa (350g)

Entrecôte a la brasa (350g)  
Steak on the grill served with oven-roasted potatoes

22,00 €

### Carpaccio de buey y queso parmigiano en láminas

Carpaccio de bou i formatge parmigiano en làmines  
Carpaccio: finely cut raw filet mignon with shaved parmigiano cheese

14,00 €

### Roast beef, cortado muy fino, servido a temperatura ambiente con mostaza de Dijon

Roast beef, de tall fi, servit a temperatura ambient amb mostassa de Dijon  
Finely cut Roast Beef, served cold and rare, with Dijon Mustard

12,00 €

### T-Bone Steak, entrecôte y solomillo con su propio hueso

T-Bone Steak, entrecôte i filet amb el seu propi os  
T-Bone Steak

58,00 €

### Solomillo de ternera flambeado al cognac

Filet de vedella flambejat al cognac  
Veal Filet Mignon, flambéed with cognac

28,00 €

## Pescado · Peix · Fish



### Dorada al ajillo al horno

Orada al allet al forn  
Baked Sea Bream with garlic, oil and white wine

18,00 €

### Rodaballo a la brasa

Turbot a la brasa  
Grilled Turbot

22,00 €

### El pan que servimos está elaborado en exclusiva para nuestros clientes

El pa que servim està elaborat exclusivament pels nostres clients  
The bread we serve is made exclusively for our customers

Carta elaborada por Tony G. Greco / Carta elaborada per Tony G. Greco / Menu prepared by Tony G. Greco

**Plato del día / Plat del día / Dish of the day**

**EL CHEF RECOMIENDA**

**EL XEF RECOMANA**

**THE CHEF RECOMMENDS**

Además de todos los platos incluidos en nuestra carta. Cada día ponemos a su disposición una gran variedad de nuevos platos del día seleccionados por nuestro Chef.

A més de tots els plats inclosos a la nostra carta. Cada dia posem a la seva disposició una gran varietat de nous plats del dia seleccionats pel nostre Xef.

Besides all the dishes included in our menu. Every day we put at your disposal a great variety of new dishes of the day selected by our Chef.

*Masia Francàs*



*Postres*

*Postres*

*Desserts*



## Postres · Postres · Desserts

### TARTE TATIN

Un pastel típico francés hecho con manzanas Golden Delicious caramelizadas y una masa de Pasta Brisa.

8,00 €

Un pastís típic francès elaborat amb pomes Golden Delicious i massa de Pasta Brisa.

*A classic French torte made with caramelized Golden Delicious apples and Pate Brisee crust.*

### TIRAMISÚ

Un postre típico italiano hecho con ingredientes frescos, queso mascarpone y bizcochos. Contiene un poco de alcohol (sólo utilizamos huevos pasteurizados).

8,00 €

Postre típic italià fet amb ingredients frescos, formatge mascarpone i pa de pessic. Conté una mica d'alcohol (nomès utilitzem ous pasteuritzats)

*A typical Italian dessert made with all fresh ingredients, mascarpone cheese and savoiardi biscuits. Contains some alcohol (only pasteurized eggs used)*

### BROWNIE

Un postre de origen americano servido con una bola de helado de vainilla y cubierto de chocolate caliente.

8,00 €

Postre d'origen americà servit amb una bola de gelat de vainilla i cobert de xocolata calenta.

*A typical American favorite, served warm with a scoop of homemade vanilla ice cream and drizzled with melted dark chocolate.*

### NEW YORK CHEESECAKE

Cremosa tarta de queso Philadelphia con masa de Pate Brise servida con una salsa de frutos rojos.

8,00 €

Pastís cremós de formatge Philadelphia amb massa de Pate Brise servit amb salsa de fruits vermells.

*Authentic cheesecake made with Philadelphia cream cheese served with mixed berry compote.*

### HELADOS Y SORBETES

8,00 €

Todos los helados y sorbetes están elaborados con ingredientes naturales de primera calidad sin aditivos ni conservantes añadidos en su proceso.

**Helados: Chocolate - Vainilla - Limón - Fresa**  
**Sorbete: Manzana verde**

### GELATS I SORBETS

8,00 €

Tots els nostres gelats estan elaborats amb ingredients naturals de primera qualitat sense additius ni conservants afegits en el seu procés.

**Gelats: Xocolata - Vainilla - Llimona - Maduixa**  
**Sorbet: Poma verda**

### ICE CREAMS & SORBETS

8,00 €

*All ice creams and sorbets are made on the premises with only natural ingredients. No additives or preservatives are used in this process.*

**Ice Creams: Chocolate - Vanilla - Lemon - Strawberry**  
**Sorbet: Green apple**

### SURTIDO DE HELADOS ASSORTIMENT DE GELATS MIX OF ICE CREAMS

28,00 €

**Creación del chef.**

**Creació del chef.**

**Chef creation.**

**Chef pastelero Tony Greco**  
Chef pastisser Tony Greco  
Pastry chef Tony Greco

