



*la masia*

## **Restaurant**

Déjeuners et dîners

## **Boissons et vins**

## **Desserts**

## **Menu enfants**

## **Vegan**



Repas

Boissons et vins

Desserts

Menu enfants

Vegan

## Repas

EN CAS D'ALLERGIES, VEUILLEZ PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL



OPTION SANS GLUTEN, PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL

## STARTERS

**POMMES DE TERRE AVEC SAUCE BRAVA ET SAUCE CURRY**  
6,90 €**CALAMARS ANDALOUS AUX POIVRONS VERTS**  
10,20 €**MOULES À LA MARINIÈRE**  
9,40 €**CREVETTES ROUGES À L'AIL**  
14,60 €**JAMBON IBÉRIQUE AVEC COCA DE CRISTAL**  
16,20 €**LÉGUMES FRAIS GRILLÉS**  
8,20 €**BATONNETS DE POULET FRITS AVEC SAUCE AU FROMAGE**  
9,90 €**CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET PAIN PIZZA**  
10,70 €**SAUMON MARINÉ À LA VINAIGRETTE DE MANGUE**  
12,20 €**CREVETTES GRILLÉES AU SEL NOIR**  
12,00 €**ŒUFS BROUILLÉS AUX ASPERGES SAUVAGES, CHAMPIGNONS ET CREVETTES**  
9,60 €**SALADE CÉSAR**  
8,50 €*esclun, poulet, croûtons, parmesan et sauce César.***SALADE FRAÎCHE DE SAISON**  
8,70 €*Cœurs de salade, mesclun de salades, endives rouges, tomates cherry, œufs de caille, anchois, thon, asperges.***GOAT CHEESE SALAD**  
8,70 €*Salade de fromage de chèvre et pomme caramélisée***SALADE DE QUINOA AUX LÉGUMES**  
8,40 €*Quinoa, lentilles, tomate, olives noires, pomme et noix.*

## PAIN

**PAIN**  
0,90 €**PAIN SANS GLUTEN**  
0,90 €**PAIN "CRISTAL" (4 UNITÉS)**  
2,60 €

## PLATS PRINCIPAUX

**FILET DE CABILLAUD ET RATATOUILLE**  
14,20 €**CASSEROLE DE LOTTE ET MOULES AU ROMESCO**  
17,50 €**BROCHETTE DE LOTE ET CREVETTES AVEC VINAIGRETTE ET NOISETTES**  
16,60 €**SUPRÊME DE MERLU AU FOUR AVEC CRÈME DE JAMBON IBÉRIQUE**  
14,20 €**SOLE GRILLÉE ET SES PETITS LÉGUMES**  
16,50 €**ÉPAULE DE MOUTON CONFITE**  
17,30 €**FILET DE BOEUF SAUCE AUX NOIX**  
19,80 €**CONFIT DE CANARD AU FOUR SAUCE FRUITS ROUGES**  
15,90 €**FRUITS DE MER ET POISSONS GRILLÉS**  
20,50 €

## SPÉCIALITÉS IRLANDAISES

**FISH & CHIPS AVEC SAUCE TARTARE ET PURÉE DE PETITS POIS**  
8,70 €**MORUE FRITE AVEC POMMES DE TERRE, BACON ET PETITS LÉGUMES**  
13,90 €**POULET AU CURRY AVEC FRITES ET RIZ**  
9,80 €**CÔTE DE PORC À LA SAUCE BARBECUE AVEC POMMES DE TERRE, BACON ET PETITS LÉGUMES**  
13,60 €**POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC SAUCE AU FROMAGE**  
7,10 €**GROSSES CREVETTES GRILLÉES AU WHISKY**  
12,00 €

## RIZ ET PASTA

**RIZ AU POULET ET LÉGUMES (MÍN. 2 PAX | PRICE PER PAX)**  
11,50 €**NOUILLES NOIRES À LA SEICHE (MÍN. 2 PAX | PRICE PER PAX)**  
12,30 €**PAELLA MIXTE (MIN 2 PAX | PRICE PER PAX)**  
14,90 €**RIZ À LA MARINIÈRE (MIN 2 PAX | PRICE PER PAX)**  
15,20 €**PAELLA DE TURBOT ET CREVETTES (MÍN. 2 PAX | PRECIO POR PAX)**  
16,20 €**RIZ DU SEÑORITO (MIN. 2 PAX)**  
15,50 €**RIZ DANS SON JUS AU HOMARD**  
20,00 €**SPAGHETTI / MACARONI**  
9,40 €**SAUCES AU CHOIX : BOLOGNAISE, PESTO, CARBONARA, NAPOLITAINE ET ARRABIATA.****NOUILLES À L'ENCRE DE SEICHE, AIL ET CREVETTES ROUGES**  
11,80 €**LASAGNE À LA VIANDE GRATINÉE**  
10,20**WOK DE NOUILLES, HEURA CROUSTILLANT AVEC SAUCE TERIYAKI**  
11,50 €**RIZ AUX PETITS POIS, CHAMPIGNONS, POIVRONS ET SOJA TEXTURÉ (MIN. 2 PAX)**  
11,50 €**RIGATONI À LA SEICHE ET OIGNON CARAMÉLISÉ**  
9,70 €**RIGATONI AVEC SANFAINA ET FROMAGE VÉGÉTALIEN**  
9,60 €

## GRILLED SPECIALITIES

**BROCHETTE DE POULET**  
9,50 €**GEGRILD LAMSVLEES**  
15,20 €**ENTRECÔTE**  
16,40 €**FILET DE VEAU**  
20,90 €**ANGUS SPECIAL BURGER (200GR)**  
13,20 €  
*Pain au sésame, salade, fromage brie, oignon, bacon et viande de boeuf.***BURGER VÉGÉTARIEN BEYOND AVEC OIGNON CARAMÉLISÉ ET FROMAGE VÉGÉTALIEN**  
12,90 €

## PIZZA

**MARGARITA**  
9,90 € (30 cm) – 8,20 € (23 cm)  
*Sauce tomate, mozzarella***VEGETAL**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Artichauts, champignons, courgettes, poivron rouge et vert, oignon, sauce tomate et mozzarella***SALAMI**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Salami, sauce tomate, mozzarella***BACON**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Bacon, emmental, sauce tomate, mozzarella***BARBACOA**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Mozzarella, sauce barbecue et sauce tomate***DIAVOLA**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Pepperoni, champignons, poivrons, olives, sauce tomate, mozzarella***ATÚN**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Thon, sauce tomate, mozzarella***TROPICAL**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Jambon cuit, ananas, sauce tomate et mozzarella***CAPRICHOSA**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Champignons, jambon, poivrons, olives, sauce tomate, mozzarella***CALZONE**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Oeuf, champignons, jambon, sauce tomate, mozzarella***4 ESTACIONES**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, olives noires***PEPPERONI**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Pepperoni, sauce tomate, mozzarella***4 QUESOS**  
11,60 € (30 cm) – 9,50 € (23 cm)  
*Parmesan, emmental roquefort, mozzarella, sauce tomate***PROSCIUTTO**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Jambon, sauce tomate, mozzarella***CAMBRILS PARK**  
(30 cm) 11,60 € - (23 cm) 9,50 €  
*Roquefort, parmesan, jambon fumé, sauce tomate, mozzarella***PIZZA VEGGIE CAMBRILS PARK**  
11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)  
*Artichaut, champignons, courgettes, poivrons rouges et verts, oignons, sauce tomate et mozzarella végétalienne.***BURRATA I PESTO**  
14,00 €  
*Sauce tomate, mozzarella, burrata, pesto, roquette, tomates cerises et parmesan***SALMÓN AHUMADO**  
14,00 €  
*Sauce tomate, fromage, saumon fumé, roquette et câpres*

Repas

Boissons et vins

Desserts

Menu enfants

Vegan

## Drinks and wines

### VIN BLANC

**VIÑA SOL 3/8**  
6,90 €  
Chardonnay  
D.O. CATALUNYA

**AUZELLS**  
14,20 €  
Chardonnay, Albariño, Müller Thurgau, Riesling,  
Macabeu, Sauvignon Blanc, Muscat  
D.O. COSTERS DEL SEGRE

**BANCAL DEL BOSC BLANC**  
15,40 €  
Garnatxa blanca  
D.O. MONTSANT

**VESPRES BLANC**  
15,50 €  
Garnatxa blanca  
D.O. MONTSANT

**EL FANIO**  
15,80 €  
Xarel·lo  
D.O. PENEDES

**VITIS**  
13,60 €  
Xarel·lo, Subirat Parent, Muscat  
D.O. PENEDES

**LES BRUGUERES**  
19,80 €  
Garnatxa Blanca  
D.O.Q. PRIORAT

**ARTIGAS BLANC**  
25,00 €  
Macabeu, Pedro Ximénez, Garnatxa Blanca  
D.O.Q. PRIORAT

**EL PERRO VERDE**  
14,40 €  
Verdejo  
D.O. RUEDA

**ENATE**  
14,20 €  
Gewürztraminer  
D.O. SOMONTANO

**SOLIMAR**  
10,30 €  
Macabeu, Muscat d'Alexandria, Sauvignon  
D.O. TARRAGONA

**CHARDONNAY**  
13,50 €  
Chardonnay  
D.O. TARRAGONA

**AUCALÀ BLANC**  
14,30 €  
Garnatxa blanca  
D.O. TERRA ALTA

**ELS AMELERS**  
18,40 €  
Garnatxa blanca  
D.O. TERRA ALTA

**MONTENOVO GODELLO**  
14,50 €  
Godello  
D.O. VALDEORRAS

**JARDÍN LUCÍA 19**  
17,90 €  
Albariño  
D.O. Rias Baixas

### VIN ROSÉ

**DE CASTA**  
10,80 €  
Garnatxa Negra, Samsó  
D.O. CATALUNYA

**DE CASTA 3/8**  
6,30 €  
Garnatxa Negra, Samsó  
D.O. CATALUNYA

**TREPAT ROSAT**  
15,20 €  
Trepat  
D.O. CONCA DE BARBERA

**OCTUBRE ROSAT**  
13,30 €  
Samsó, Garnatxa Negra  
D.O. MONTSANT

**AUGUSTUS ROSAT**  
13,20 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
D.O. PENEDES

**SOLIMAR**  
10,30 €  
Merlot, Tempranillo, Garnatxa  
D.O. TARRAGONA

### VERRES

**VERRE**  
2,20 €

**PINTE**  
3,30 €

**SANS ALCOOL**  
2,40 €

**SANS GLUTEN**  
2,90 €

**BUDWEISER**  
3,30 €

**HEINEKEN**  
3,30 €

**MAGNERS**  
4,40 €

**CORONITA**  
3,50 €

**VOLL DAMM**  
2,70 €

### BOISSONS

**CACAO LAT (CHOCOLAT EN BOUTEILLE)**  
2,60 €

**EAU GAZEUSE**  
1,60 €

**AQUARIUS CITRON**  
2,80 €

**TRINA DE NARANJA**  
2,40 €

**JUS DE CASSIS**  
2,00 €

### VIN ROUGE

**PETIT PITTACUM**  
12,80 €  
Mencia  
D.O. BIERZO

**VILOSELL**  
15,70 €  
Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot,  
Sirà, Tempranillo  
D.O. COSTERS DEL SEGRE

**LINDES DE REMELLURI LABASTIDA**  
17,10 €  
Garnatxa Negra, Morastell, Tempranillo  
D.O. LA RIOJA

**CUNE CRIANZA 3/8**  
7,90 €  
Tempranillo, Garnatxa Negra, Samsó  
D.O. LA RIOJA

**MINERAL DEL MONTSANT**  
15,40 €  
Garnatxa Negra, Samsó  
D.O. MONTSANT

**ACÚSTIC**  
18,00 €  
Garnatxa Negra, Samsó  
D.O. MONTSANT

**LES SORTS VINYES VELLES**  
19,40 €  
Samsó  
D.O. MONTSANT

**JASPI MARAGDA**  
17,60 €  
Sirà, Samsó, Garnatxa Negra  
D.O. MONTSANT

**MAS DE LES MORERES**  
17,20 €  
Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnatxa Negra  
D.O. MONTSANT

**PAS CURTEI**  
17,70 €  
Cabernet Sauvignon, Samsó, Merlot  
D.O. PENEDES

**ELS PICS**  
18,70 €  
Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Sirà,  
Samsó  
D.O.Q. PRIORAT

**ARTIGAS NEGRE**  
22,00 €  
Cabernet Sauvignon, Samsó, Garnatxa Negra  
D.O.Q. PRIORAT

**LLUM D'ALENA**  
18,80 €  
Garnatxa, Samsó  
D.O.Q. PRIORAT

**PETIT MAS SINÈN**  
18,40 €  
Garnatxa, Samsó, Sirà, Cabernet, Merlot  
D.O.Q. PRIORAT

**VIÑA SASTRE CRIANZA**  
21,30 €  
Tempranillo  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**FIGUEIRO 12**  
19,20 €  
Tempranillo  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**VIZCARRA**  
17,60 €  
Tempranillo  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**SOLIMAR**  
10,80 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
D.O. TARRAGONA

**L'ARLEQUÍ**  
16,00 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Samsó  
D.O. TARRAGONA

**JUAN GIL 4 MESES**  
12,00 €  
Monastrell  
D.O. JUMILLA

**PRIMA**  
15,00 €  
Garnatxa Negra, Tinta de Toro  
D.O. TORO

### CAVA

**BOLET RESERVA BRUT NATURE**  
15,00 €

**ANNA DE CODORNIU BENJAMIN**  
6,90 €

**ANNA DE CODORNIU RESERVA**  
15,50 €

**TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA**  
21,40 €

**IMPERIAL BRUT**  
20,00 €

### CHAMPAGNE

**ROSE BRUT RERSERVA**  
16,70 €

**BRUT IMPERIAL MOET CHANDON**  
40,00 €

### COCKTAILS

**MOJITO**  
7,00 €  
Rhum, sucre, menthe et Sprite

**MOJITO DE FRESA**  
7,20 €  
Fraise, rhum, sucre, menthe et Sprite

**MOJITO DE FRUTOS DEL BOSQUE**  
7,20 €  
Fruits des bois, rhum, sucre, menthe et Sprite

**MOJITO DE MARACUYÁ**  
7,20 €  
Fruit de la passion, rhum, sucre, menthe et soda

**ROYAL**  
7,20 €  
Rhum, citron vert, sucre, fruits rouges et cava

**LOVE ON THE BEACH**  
6,90 €  
Vodka, liqueur de pêche, jus de myrtilles et jus d'orange

**CAIPIRINYA**  
6,90 €  
Cachaça, bastardsuiker, limoen en Sprite

**PIÑA COLADA**  
6,90 €  
Rhum, purée de coco et jus d'ananas

**TOM COLLINS PUERTO DE INDIAS**  
7,20 €  
Gin Puerto de Indias, jus de citron, sucre et Sprite (soda).

**MOSCOW MULE**  
7,20 €  
Vodka, citron vert, sucre et bière au gingembre.

**LONG ISLAND**  
7,20 €  
Rhum, gin, vodka, tequila, triple sec et cola.

#### SANS ALCOOL

**MOJITO**  
5,40 €  
Sucre, citron vert, menthe, jus de pomme et Sprite.

**MOJITO FRESA**  
5,70 €  
Fraise, sucre, citron vert, menthe et Sprite

**MOJITO FRUTOS DEL BOSQUE**  
5,70 €  
Fruits des bois, sucre, citron vert, menthe et Sprite

**MOJITO MARACUYÁ**  
5,70 €  
Kokos siroop en ananassap

**PIÑA COLADA**  
4,70 €  
Sirop de coco et jus d'ananas

**SAN FRANCISCO**  
4,70 €  
Sirop de coco et jus d'ananas

**PINK PANTHER**  
4,70 €  
Jus d'ananas, sirop de coco et fraise



Repas

Boissons et vins

Desserts

Menu enfants

Vegan

# Desserts

EN CAS D'ALLERGIES, VEUILLEZ PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL



OPTION SANS GLUTEN, PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL

## DESSERTS

**CRÈME CATALANE**

5,10 €

**CALZONE DE NOCILLA AVEC  
GLACE**

6,20 €

**COUPE DE FRUIT FRAIS  
AVEC BOULE DE GLACE À LA  
MANDARINE**

5,20 €

**TORRIJA AU LAIT CARAMÉLISÉ  
ET CRÈME ANGLAISE**

6,20 €

**PARFAIT DE PRALINÉ**

5,30 €

**BROWNIE**

5,80 €

**GRANITÉ CITRON**

5,00 €

**GRANITÉ MANGUE**

5,00 €

**TIRAMISU AVEC BISCUIT  
CROQUANT**

6,50 €

**COULANT AU CHOCOLAT AVEC  
GLACE À LA VANILLE**

5,90 €

**COPA TURRÓN**

6,10 €

*Glace au nougat et crème Chantilly***COPA VARIADA CON NATA**

6,40 €

*Glace au chocolat, à la vanille, à la fraise et crème Chantilly***COPA DINAMARCA**

5,90 €

*Glace à la vanille, coulis de chocolat et crème Chantilly***GRANITÉ CITRON ET MANGUE**

6,50 €



Repas

Boissons et vins

Desserts

Menu enfants

Vegan

# Menu enfants

## MENU ENFANTS

### PLAT PRINCIPAL

MENU NUMÉRO 1:  
NUGGETS DE POULET  
7,10 €

MENU NUMÉRO 2:  
BURGER DE BOEUF  
7,10 €

MENU NUMÉRO 3:  
ESCALOPE DE POULET PANNÉ OU  
GRILLÉ  
7,10 €

MENU NUMÉRO 4:  
FILET DE MERLU PANNÉ OU GRILLÉ  
7,10 €

MENU NUMÉRO 5:  
FRICANDELLA  
7,10 €

MENU NUMÉRO 6:  
¾ DE POULET À L'AST  
7,10 €

MENU NUMÉRO 7:  
CROQUETTES DE POULET  
7,10 €

MENU NUMÉRO 8:  
MACARONI OU SPAGUETTI  
AVEC SAUCE NAPOLITAINE OU  
BOLOGNESE  
6,00 €

### ACCOMPAGNEMENT

AVEC TOUS LES MENUS, À L'EXCEPTION  
DU MENU 8, VOUS POUVEZ CHOISIR UN  
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :  
FRITES, RIZ BLANC, RIZ À LA SAUCE  
TOMATE, SPAGHETTI BLANC OU  
SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE.

### BOISSONS

POUR TOUS LES MENUS, VOUS POUVEZ  
CHOISIR UNE BOISSON AU CHOIX :  
JUS, EAU OU SODA.

### DESSERTS

POUR TOUS LES MENUS, VOUS POUVEZ  
CHOISIR UN DESSERT AU CHOIX :  
FRUIT DE SAISON, YAOURT OU UNE  
BOULE DE GLACE.



Repas

Boissons et vins

Desserts

Menu enfants

Vegan

## Vegano

EN CAS D'ALLERGIES, VEUILLEZ PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL



OPTION SANS GLUTEN, PRÉVENIR NOTRE PERSONNEL

## VEGAN

**SALADE DE QUINOA AUX  
LÉGUMES**

8,40 €

*(Quinoa, lentilles, tomate, olives noires, pomme et noix)***HOUMOUS AUX CRUDITÉS ET  
PAIN PITA AUX GRAINES**

8,50 €

**LÉGUMES FRAIS GRILLÉS**

8,20 €

**WOK DE NOUILLES, HEURA  
CROUSTILLANT AVEC SAUCE  
TERIYAKI**

11,50 €

**RIZ AUX PETITS POIS,  
CHAMPIGNONS, POIVRONS ET  
SOJA TEXTURÉ (MIN. 2 PAX)**

11,50 €

**RIGATONI AVEC SANFAINA ET  
FROMAGE VÉGÉTALIEN**

9,60 €

**PIZZA VEGGIE CAMBRILS PARK**

11,50 € (30 cm) – 9,40 € (23 cm)

*Artichaut, champignons, courgettes, poivrons rouges et verts, oignons, sauce tomate et mozzarella végétalienne.***BURGER VÉGÉTARIEN BEYOND  
AVEC OIGNON CARAMÉLISÉ ET  
FROMAGE VÉGÉTALIEN**

12,90 €

**GLACES BIO VÉGANES :**

- . NOIX DE COCO
- . NOIX DE COCO ET CHOCOLAT
- . NOIX DE COCO ET FRAISE

3,30 €

