

MENÚ FARNERS

Carpaccio de ceps amb fruits secs i brots tendres

Cabdells a la brasa amb seitons i romesco

Cassoleta de sépia, gambes i carxofes cruixents

Caneló de vedella i pollastre de pagès amb espinacs baby i tomàquet



Peix del dia amb mongetes del ganxet, cansalada i demi-glacé



Magre de porc Duroc Batallé
en dos coccions amb cremós de pastanaga



La nostra versió del Bloody Mary amb el seu gelat
Milfulles amb mascarpone i toffee

Formatges artesans amb els seus acompanyaments
(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

*Coca de pa de vidre amb tomàquet
o sense 1,90€ pp. IVA inclòs*



49€/persona

IVA inclòs

MENÚ FARNERS

Carpaccio de setas con frutos secos y brotes tiernos

Cogollos a la brasa con boquerones y salsa romesco

Cazuela de sepia, gambas y alcachofas crujientes

Canelón de ternera y pollo de corral con espinacas baby y tomate



Pescado del día con judías, panceta y demi-glacé



Magro de cerdo *Duroc Batallé*
en dos coccciones con cremoso de zanahoria



Nuestra versión del Bloody Mary con su helado
Milhojas con mascarpone y toffee

Quesos artesanos con sus acompañamientos
(suplemento de 15€)

Agua mineral incluida

*Coca de pan de cristal con tomate
o sin 1,90€ pp. IVA incluido*

49€/persona

IVA incluido

MENÚ FARNERS

Consomé de verdures rostides amb tortel·lini de carbassa i ceba caramel·litzada

Carpaccio de carn d'olla amb mostassa a l'antiga i sal fumada

Milfulls de patata amb confit d'ànec i pera rostida

Musclos dàtil a la marinera amb papada



Peix del dia amb picada mediterrània i fals risotto de remolatxa i espinacs



Presa de porc ibèric lacat en el seu suc amb pastanaga en textures



Escuma de iogurt d'ametlles amb cúrcuma

La nostra Tarta Tatin.

Formatges artesans amb els seus acompanyaments
(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

*Coca de pa de vidre amb tomàquet
o sense 1,90€ pp. IVA inclòs*



49€/persona

IVA inclòs

massolà

R E S T A U R A N T

massolà

R E S T A U R A N T

**MENÚ
FARNERS**

www.massola.com

Consomé de verdures rostides amb tortel·lini de carbassa i ceba caramel·litzada
Carpaccio de carn d'olla amb mostassa a l'antiga i sal fumada
Milfulls de patata amb confit d'ànec i pera rostida
Musclos dàtil a la marinera amb papada



Peix del dia amb picada mediterrània i fals risotto de remolatxa i espinacs



Presa de porc ibèric lacat en el seu suc amb pastanaga en textures



Escuma de iogurt d'ametlles amb cúrcuma
La nostra Tarta Tatin.

Formatges artesans amb els seus acompanyaments
(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

*Coca de pa de vidre amb tomàquet
o sense 1,90€ pp. IVA inclòs*

49€/persona

IVA inclòs

massolà

R E S T A U R A N T

MENÚ FARNERS

Carpaccio de ceps amb fruits secs i brots tendres

Cabdells a la brasa amb seitons i romesco

Cassoleta de sépia, gambes i carxofes cruixents

Caneló de vedella i pollastre de pagès

amb espinacs baby i tomàquet



Peix del dia amb mongetes del ganxet,

cansalada i demi-glacé



Magre de porc Duroc Batallé en dos

coccions amb cremós de pastanaga



La nostra versió del Bloody Mary amb el seu gelat

Milfulles amb mascarpone i toffee

Formatges artesans amb els seus acompanyaments

(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

Coca de pa de vidre amb tomàquet

o sense 1,90€ pp. IVA inclòs



49€/persona

IVA inclòs

Digues-nos que has vist aquest anunci i amb el menú
t'obsequiarem amb una copa de cava

www.massola.com

MENÚ FARNERS

Consomé de verdures rostides amb tortel·lini de carbassa i ceba caramel·litzada

Carpaccio de carn d'olla amb mostassa a l'antiga i sal fumada

Milfulls de patata amb confit d'ànec i pera rostida

Musclos dàtil a la marinera amb papada



Peix del dia amb picada mediterrània i fals risotto de remolatxa i espinacs



Presa de porc ibèric lacat en el seu suc amb pastanaga en textures



Escuma de iogurt d'ametlles amb cúrcuma

La nostra Tarta Tatin.

Formatges artesans amb els seus acompanyaments

(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

Coca de pa de vidre amb tomàquet o sense 1,90€ pp. IVA inclòs

49€/persona

IVA inclòs

MENÚ FARNERS

Consomé de verduras asadas con tortellini de calabaza y cebolla caramelizada

Carpaccio de "carn d'olla" con mostaza a la antigua y sal ahumada

Milhojas de patata con confit de pato y pera rustida

Mejillones dátiles a la marinera con papada



Pescado del día con picada mediterránea y falso risotto de remolacha y espinacas



Presa de cerdo ibérico laqueado en su jugo con zanahoria en texturas



Espuma de yogur de almendras con cúrcuma

Nuestra Tarta Tatín

Quesos artesanos con sus acompañamientos

(suplemento de 15€)

Agua mineral incluida

Coca de pan de cristal con tomate o sin 1,90€ pp. IVA incluido

49€/persona

IVA incluido

MENÚ FARNERS

Consommé de légumes rôtis avec tortellini de potiron et oignon caramélisé
Carpaccio de « carn d'olla » à la moutarde à l'ancienne et sel fumé
Millefeuille de pommes de terre au canard confit et poire rôtie
Moules de roche à la marinière avec bajoue



Poisson du jour avec « picada » méditerranéenne et faux risotto aux betteraves et épinards



Porc ibérique laqué dans son jus avec carottes en textures



Mousse de yaourt aux amandes et curcuma
Notre gâteau Tatin

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements
(supplément de 15€)

Eau minérale incluse

**Pain croustillant avec ou sans tomate 1,90€ pp. taxes incluses*



49€/personne

TVA incluse

MENU FARNERS

Roasted vegetable consommé with pumpkin and poached onion tortellini

Pot meat carpaccio with old-fashioned mustard and smoked salt

Potato parmentier with duck confit and roasted pear

Marinara style date mussels with pork jowl



Fish of the day with Mediterranean "picada" and fake beetroot and spinach risotto



Iberian pork prey lacquered in its juice with textured carrots



Almond yogurt foam with turmeric

Our Tarte Tatin

Artisan cheeses with their accompaniments
(supplement of 15€)

Mineral water included

**Crusty bread with or without tomato 1,90€ pp. VAT included*

49€/person

VAT included

MENÚ FARNERS

Consomé de verdures rostides amb tortel·lini de carbassa i ceba caramel·litzada
Carpaccio de carn d'olla amb mostassa a l'antiga i sal fumada
Milfulls de patata amb confit d'ànec i pera rostida
Musclos dàtil a la marinera amb papada



Peix del dia amb picada mediterrània i fals risotto de remolatxa i espinacs



Presa de porc ibèric lacat en el seu suc amb pastanaga
en textures



Escuma de iogurt d'ametlles amb cúrcuma
La nostra Tarta Tatin.

Formatges artesans amb els seus acompanyaments
(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa
Coca de pa de vidre amb tomàquet
o sense 1,90€ pp. IVA inclòs

49€/persona
IVA inclòs

Consomé de verduras asadas con tortellini de calabaza y cebolla caramelizada
Carpaccio de "carn d'olla" con mostaza a la antigua y sal ahumada
Milhojas de patata con confit de pato y pera rustida
Mejillones dátiles a la marinera con papada



Pescado del día con picada mediterránea y falso risotto de remolacha y espinacas



Presa de cerdo ibérico laqueado en su jugo
con zanahoria en texturas



Espuma de yogur de almendras con cúrcuma
Nuestra Tarta Tatín

Quesos artesanos con sus acompañamientos
(suplemento de 15€)

Agua mineral incluida
Coca de pan de cristal con tomate
o sin 1,90€ pp. IVA incluido

49€/persona
IVA incluido

MENU FARNERS

Consommé de légumes rôtis avec tortellini de potiron et oignon caramélisé
Carpaccio de « carn d'olla » à la moutarde à l'ancienne et sel fumé
Millefeuille de pommes de terre au canard confit et poire rôtie
Moules de roche à la marinière avec bajoue



Poisson du jour avec « picada » méditerranéenne et faux risotto
aux betteraves et épinards



Porc ibérique laqué dans son jus avec carottes en textures



Mousse de yaourt aux amandes et curcuma
Notre gâteau Tatin

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements
(supplément de 15€)

Eau minérale incluse

**Pain croustillant avec ou sans tomate
1,90€ pp. taxes incluses*

49€/personne
TVA incluse

Roasted vegetable consommé with pumpkin and poached onion tortellini
Pot meat carpaccio with old-fashioned mustard and smoked salt
Potato parmentier with duck confit and roasted pear
Marinara style date mussels with pork jowl



Fish of the day with Mediterranean “picada”
and fake beetroot and spinach risotto



Iberian pork prey lacquered in its juice with textured carrots



Almond yogurt foam with turmeric
Our Tarte Tatin

Artisan cheeses with their accompaniments
(supplement of 15€)

Mineral water included

**Crusty bread with or without tomato
1,90€ pp. VAT included*

49€/person
VAT included

MENÚ FARNERS

Consomé de verdures rostides amb tortel·lini de carbassa i ceba caramel·litzada

Carpaccio de carn d'olla amb mostassa a l'antiga i sal fumada

Milfulls de patata amb confit d'ànec i pera rostida

Musclos dàtil a la marinera amb papada



Peix del dia amb picada mediterrània i fals risotto de remolatxa i espinacs



Presca de porc ibèric lacat en el seu suc
amb pastanaga en textures



Escuma de iogurt d'ametlles amb cúrcuma
La nostra Tarta Tatin.

Formatges artesans amb els seus acompanyaments
(suplement de 15€)

Aigua mineral inclosa

Coca de pa de vidre amb tomàquet o sense 1,90€ pp. IVA inclòs

49€/persona

IVA inclòs

MENÚ FARNERS

Consomé de verduras asadas con tortellini de calabaza y cebolla caramelizada

Carpaccio de "carn d'olla" con mostaza a la antigua y sal ahumada

Milhojas de patata con confit de pato y pera rustida

Mejillones dátiles a la marinera con papada



Pescado del día con picada mediterránea y falso risotto de remolacha y espinacas



Presalado de cerdo ibérico laqueado en su jugo
con zanahoria en texturas



Espuma de yogur de almendras con cúrcuma
Nuestra Tarta Tatín

Quesos artesanos con sus acompañamientos
(suplemento de 15€)

Agua mineral incluida

Coca de pan de cristal con tomate o sin 1,90€ pp. IVA incluido

49€/persona

IVA incluido

MENÚ FARNERS

Consommé de légumes rôtis avec tortellini de potiron et oignon caramélisé
Carpaccio de « carn d'olla » à la moutarde à l'ancienne et sel fumé
Millefeuille de pommes de terre au canard confit et poire rôtie
Moules de roche à la marinière avec bajoue



Poisson du jour avec « picada » méditerranéenne et faux risotto
aux betteraves et épinards



Porc ibérique laqué dans son jus avec
carottes en textures



Mousse de yaourt aux amandes et curcuma
Notre gâteau Tatin

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements
(supplément de 15€)

Eau minérale incluse

**Pain croustillant avec ou sans tomate 1,90€ pp. taxes incluses*

49€/personne

TVA incluse

MENU FARNERS

Roasted vegetable consommé with pumpkin and poached onion tortellini

Pot meat carpaccio with old-fashioned mustard and smoked salt

Potato parmentier with duck confit and roasted pear

Marinara style date mussels with pork jowl



Fish of the day with Mediterranean "picada" and fake beetroot and spinach risotto



Iberian pork prey lacquered in its juice
with textured carrots



Almond yogurt foam with turmeric
Our Tarte Tatin

Artisan cheeses with their accompaniments
(supplement of 15€)

Mineral water included

**Crusty bread with or without tomato 1,90€ pp. VAT included*

49€/person
VAT included