

¿TE APETECE UN VINO?

VINO TINTO VI NEGRE RED WINE

D. O. ALICANTE

Magnum (1,5 litres) Sericis 37,00€
100% Monastrell, 14 mesos en bóta de roure

D. O. RIOJA

Cerro Añón RESERVA 17,95€
Ull de llebre 85%, Mazuelo i Graciano 15%

D. O. RIBERA DEL DUERO

Tábula 32,00€
100% Ull de Llebre

Dehesa de los Canónigos 30,00€
Cabernet Sauvignon, Tinto fino

CAVA

D. O. CAVA

Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva 18,00€
Macabeu, Xarel-lo, Chardonnay, Pinot Noir i Parellada

Marien Pinot Noir Rose Brut Nature 19,00€
Pinot Noir

VINO BLANCO VI BLANC WHITE WINE

D. O. PENEDÈS

Espantaocells Xarel-lo 13,00€

XAREL-LO,

Petit Caus Blanc 13,75€
Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Moscatell, Chenin Blanc i Parellada

D. O. RIAS BAIXES

Envidia Cochina 29,00€
Albariño



LA MASÍA RESTAURANTE

www.lamasiaemiliosanchez.com

EL JARDÍ DE LES PALMERES

www.eljardindelaspalmeras.es

COUNTRY HOSE CLUB

www.lamasiaemiliosanchez.com/country-horse-club

CONTACTO

Sergi Bonillo

T. 615 45 37 80

sergi@emiliosanchezacademy.com

TAPAS PARA COMPARTIR

Queso manchego	8,25
1/2 de queso manchego	4,50
Tabla de ibéricos	13,00
El vermut (Berberechos, chips y olivas)	12,00€
Vaso de gazpacho (temporada)	flauta 3,50€
Jamón ibérico con pan con tomate (100grs)	18,00€
Jamón ibérico con pan con tomate	10,00€
Pincho de tortilla española	4,50€
Patatas bravas	7,15€
Croquetas de verduras asadas	1,60€
Croquetas de jamón ibérico	1,80€
Croquetas de cocido	1,60€
Calamares a la andaluza	8,00€
Rodajas de calamar en tempura de cerveza Damm	8,00€
Brie crujiente con mermelada de tomate (4U.)	7,90€
Finger de pollo con salsa 3M (miel/mostaza/mahonesa)	7,25€
Berenjenas fritas con salsa de queso de cabra y miel	7,50€
Huevos estrellados con jamón ibérico	14,00€

LAS ENSALADAS

Queso fresco de cabra crujiente con cebolla caramelizada y vinagreta cítrica de sésamo	10,50€
Ensalada César, pechuga de pollo rebozado, queso griego y picatostes de pan	10,50€
Ensalada y vegetales con atún, espárrago XL y huevo duro	10,50€
Tomate y mozzarella fresca con olivas kalamata y salsa pesto	10,50€

PLATILLOS DEL COUNTRY HORSE

Hamburguesa de NO CARNE Better Balance espárragos verdes y boniato frito	11,00€
Entrecote de ternera (300grs) con guarnición temporada	18,00€
Trigueros a la brasa con salsa romesco	10,50€
Salteado de setas con huevo poché y aceite de trufa	14,50€
Steack tartar de ternera	18,00€
Plato de pasta con salsa de tomate y queso	9,35€
Plato de patatas fritas	7,15€

LOS COMBINADOS

Butifarra de pagès (150g) a la brasa	15,00€
Solomillo de Ternera de (180g) a la brasa	20,00€
Picaña de ternera	14,00€
Pechuga de pollo (200g)	14,00€
Pescado fresco	15,00€

GUARNICIONES PARA ELEGIR

Verduras salteadas
Patatas fritas
Pasta napolitana
Ensalada y crudités

PAELLAS Y ARROCES MÍNIMO 2 RACIONES Y POR ENCARGO 24 HORAS

Paella de <i>Pota Blava</i>	17,00€
Paella de marisco	16,00€
Fideua	16,00€

LOS PLATOS PARA NIÑ@S

Combinado infantil (pasta con tomate, finger y patatas fritas)	12,00€
Pizza margarita	9,35€

LAS HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA COMPLETA 12,00€

150 grs de carne de ternera, cebolla, tomate, bacón y queso con salsa especial de la casa

HAMBURGUESA DE POLLO 12,00€

Pechuga de Pollo rebozado con salsa tártara, crema de queso cheddar, tomate y lechuga.

HAMBURGUESA DOBLE CON CREMA DE QUESO 14,00€

Dos hamburguesas de 100 grs. con crema de cheddar, Edam, bacón y salsa especial

NEW YORKER 14,00€

Dos hamburguesas de 100 grs. planchadas, cebolla, pepinillo dulce y crema de cheddar

* Para los vegetarianos adaptamos la hamburguesa Completa y la New Yorker con la opción Vegana **Better Balance**

* Disponemos de pan de hamburguesa per a celíacos.

* Todas las hamburguesas van con guarnición de patata y boniato fritos con salsa BBQ.

LOS BOCADILLOS

LOS FRÍOS

Queso manchego	4,80€
Atún	4,25€
Fuet	4,00€
Jamón ibérico	7,50€

LOS CALIENTES

Lomo	4,95€
Bacon	4,95€
Bacon con queso	6,00€
Frankfurt	5,00€
Frankfurt Vegano BetterBalance	5,00€
Pollo a la plancha	5,50€
Bikini	4,00€
(Jamón dulce y queso con pan de molde tostado)	
Bikini de pavo y queso	4,00€
Tortilla francesa	5,25€
Tortilla de patatas	5,50€
Planchado de Ibérico y Brie	8,75€

Los bocadillos se sirven con pan con tomate.

La tarifa de los medios bocadillos, solo para los fríos, será del 60% del precio normal.

SUPLEMENTOS

Queso	1,00€
Queso rallado	1,20€
Salsas (a l'i-oli, mahonesa ...)	1,00€
Rodajas de tomate	0,75€
Pimiento frito	1,00€
Bacon	1,50€
Cebolla	0,75€
Pan	1,20€
Pan tostado con tomate	1,50€

¿MOMENTO DULCE?

Tarta de queso casera
Tarta de la semana
Delicias del PASTORET
Fruta de temporada

* Cocina caliente viernes/sábados y domingos

* Disponemos de pan para celíacos.

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias sobre los platos que ofrece.

Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulten el personal acerca de los procesos de elaboración de los diferentes platos.

El IVA al 10 % está incluido en el precio.