

## ¿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](http://www.lamasiaemiliosanchez.com)

#### EL JARDÍ DE LES PALMERES

[www.eljardindelaspalmeras.es](http://www.eljardindelaspalmeras.es)

#### COUNTRY HOSE CLUB

[www.lamasiaemiliosanchez.com/country-horse-club](http://www.lamasiaemiliosanchez.com/country-horse-club)

#### CONTACTO

Sergi Bonillo

T. 615 45 37 80

[sergi@emiliosanchezacademy.com](mailto: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 <b>Better Balance</b> 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

<b>HAMBURGUESA COMPLETA</b>	<b>12,00€</b>
150 grs de carne de ternera, cebolla, tomate, bacón y queso con salsa especial de la casa	
<b>HAMBURGUESA DE POLLO</b>	<b>12,00€</b>
Pechuga de Pollo rebozado con salsa tártara, crema de queso cheddar, tomate y lechuga.	
<b>HAMBURGUESA DOBLE CON CREMA DE QUESO</b>	<b>14,00€</b>
Dos hamburguesas de 100 grs. con crema de cheddar, Edam, bacón y salsa especial	
<b>NEW YORKER</b>	<b>14,00€</b>
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.