

## ET VE DE GUST UN VI?

### 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 PER COMPARTIR

Formatge manxec	8,25€
1/2 de formatge manxec	4,50€
Tabla de ibèrics	13,00€
El vermut (escopinyes, chips y olives)	12,00€
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet (100grs)	18,00€
1/2 de pernil ibèric amb pa amb tomàquet	10,00€
Pinxo de truita de patates	4,50€
Patates braves	7,15€
Croquetes de verdures	1,60€
Croquetes de pernil ibèric	1,80€
Croquetes de carn d'olla	1,60€
Calamars a la andalusa	8,00€
Rodanxes de calamar en tempura de Cervesa Damm	8,00€
Brie cruixent i melmelada de tomàquet (4U.)	7,90€
Fingers de pollastre amb salsa 3M (mel/mostassa/maionesa)	7,25€
Albergínies fregides amb salsa de formatge de cabra i mel	7,50€
Ous trencats i pernil ibèric	14,00€

## LAS ENSALADAS

Formatge de cabra cruixent, ceba caramel·litzada i vinagreta cítrica de sèsam	10,50€
Amanida César, pit de pollastre arrebossat, formatge feta i daus de pa	10,50€
Amanida i vegetals amb tonyina, espàrrec XL i ou dur	10,50€
Tomàquet i mozzarella fresca, olives kalamata i salsa pesto	10,50€

## ELS PLATS DEL COUNTRY HORSE

Hamburguesa de NO CARN Better Balance espàrrecs verds i moniato fregit	11,00€
Entrecot de vedella (300grs) con guarnició temporada	18,00€
Espàrrecs a la brasa con salsa romesco	10,50€
Saltejat de bolets amb ou i oli de tòfona	14,50€
Steack Tartare de vedella	18,00€
Pasta amb salsa de tomàquet i formatge rallat	9,35€
Plat de patates fregides	7,15€

## ELS COMBINATS

Botifarra de pagès (150g) a la brasa	15,00€
Filet de vedella de (180g) a la brasa	20,00€
Picanya de vedella	14,00€
Pit de pollastre (200g)	14,00€
Peix del dia	15,00€

## GUARNICIONS PER ESCOLLIR

Verdures saltejades
Patates fregides
Pasta napolitana
Ensalada i vegetals

## PAELLES MÍNIM 2 RACIONS I PER ENCÀRREC 24 HORES

Paella de <i>Pota Blava</i>	17,00€
Paella de marisc	16,00€
Fideuà	16,00€

## PELS NENS

Combinat infantil (pasta amb tomàquet, finguers y patates fregides)	12,00€
Pizza margarita	9,35€

## LES HAMBURGUESES

<b>HAMBURGUESA COMPLERTA</b>	12,00€
150 grs de carn de vedella, Ceba, tomàquet, bacó i formatge amb salsa especial de la casa	

<b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE</b>	12,00€
Pit de Pollastre arrebossat, salsa tàrtara, crema de cheddar, tomàquet i enciam.	

<b>HAMBURGUESA DOBLE I CREMA DE FORMATGE</b>	14,00€
Dues hamburgueses de 100 grs. crema de cheddar, Edam, bacó i salsa especial	

<b>NEW YORKER</b>	14,00€
Dues hamburgueses de 100 grs. planxades, ceba, cogombres i crema de cheddar	

\* Pels vegetarians adaptem les hamburgueses Complerta i la New Yorker amb la opció Vegana de Better Balance  
\* Disposem de pa de hamburguesa per a celíacs.  
\* Totes les hamburgueses porten guarnició de patata i moniato fregits amb salsa BBQ.

## ELS ENTREPANS

### ELS FREDS

Formatge manxec	4,80€
Tonyina	4,25€
Fuet	4,00€
Pernil ibèric	7,50€

Los bocadillos se sirven con pan con tomate.  
La tarifa dels mitj entrepans, només per als freds, serà del 60% del preu normal.

### ELS CALENTS

Llom	4,95€
Bacó	4,95€
Bacó amb formatge	6,00€
Frankfurt	5,00€
Frankfurt vega <b>BetterBalance</b>	5,00€
Pollastre a la planxa	5,50€
Bikini (pernil dolç i formatge)	4,00€
Bikini de gall-d'indi	4,00€
Truita francesa	5,25€
Truita de patates	5,50€
Planxat de ibèric i brie	8,75€

### SUPLEMENTS

Formatge	1,00€
Formatge rallat	1,20€
Salses (a l'i-oli, maionesa ...)	1,00€
Rodanxes de tomàquet	0,75€
Pebrot fregit	1,00€
Bacó	1,50€
Ceba	0,75€
Pa	1,20€
Pa torrat amb tomàquet	1,50€

## LES POSTRES RECOMANADES

Pastís de formatge cassolà
Pastís de la setmana
Delícies del PASTORET
Fruita de temporada

\* Cuina calenta Divendres/Dissabtes i Diumenges  
\* Disposem de pa per a celíacs.

Disposem d'informació en matèria de al·lèrgenes i intoleràncies alimentaries dels plats oferim.  
Per la seva seguretat, vostè es al·lèrgic o intolerant a cap aliment, li preguem que facin saber-ho al nostre personal per consultar sobre els procediments d'elaboració dels plats.

El IVA del 10% es inclòs en aquest preus