



# LA BODEGA

## TINTOS

Protos, Reserva	42,00 €	
Protos, Crianza	31,00 €	
Luís Cañas, Reserva	35,00 €	
Ramón Bilbao, Tempranillo Edición Limitada Crianza	27,00 €	
Ramón Bilbao, Reserva	20,00 €	
Cune, Reserva	22,00 €	
Cune Crianza	18,00 €	
Luís Cañas, Crianza	25,00 €	
Protos, Roble Ribera del Duero	21,00 €	4,50 €
Gotim Bru, Costers del Segre	18,00 €	
Enate, Crianza	16,00 €	
Marqués de Cáceres, Crianza	18,00 €	4,00 €
Nuviana	10,00 €	2,75 €

## BLANCOS

Albariño Mar de Frades	30,00 €	
Gessami Gramona, D.O. Penedés	25,00 €	
Ermita d'Espells, D.O. Penedés	18,00 €	
José Pariente, D.O. Rueda	27,00 €	
Martin Codax, Albariño Rias Baixas	20,00 €	4,50 €
Perro Verde, Verdejo	22,00 €	
Raventós d'Alella Pansa Blanca	18,00 €	
Viña Esmeralda, D.O. Penedés	20,00 €	
Martivilli, Rueda	18,00 €	4,00 €
Nuviana	10,00 €	2,75 €



## ROSADOS

Aurora d'Espells Rose, D.O. Penedés	16,00 €	
Nuviana	10,00 €	2,75 €
Lambrusco	13,00 €	

## ESPUMOSOS

Roger de Flor Brut	14,00 €	3,80 €
Juve & Camps, Reserva de la Familia	27,00 €	
Canals & Munne Insuperable Brut Reserva	20,00 €	
Moet & Chandon Brut Imperial	70,00 €	

## SANGRIA

Sangría de Cava 1L	16,50 €
Sangría de Vino 1L	14,50 €



# LA MASIA DE PALOU

CAFE  
RESTAURANTE

*Mi lugar favorito del mundo es...  
... a tu lado*



Disponibilidad para eventos, fiestas particulares, de empresa o presentaciones.  
Consultar condiciones y horarios. Menús especiales para grupos: [info@hotelh.es](mailto:info@hotelh.es)

Carretera del Masnou km 14 | 08402 Granollers | 686 310 359 | 93 879 01 57

Síguenos en @lamasiadepalou

## PARA COMPARTIR

Mejillones de roca marinados y a la brasa 🌊	9,80 €
Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota 🍷🍷🍷	2,00€/u
Croquetas de pollo asado en nuestras brasas 🍷🍷🍷	2,00€/u
Bombas de carne "Picantones" sobre salsa Kimchi 🍷🍷🍷🍷	3,50€/u
Pimientos del Padrón con flor de sal Maldon	6,70 €
Patatas bravísimas 🍷🍷	6,60 €
Paletilla ibérica 100% de Bellota (D.O.P Guijuelo)	18,50 €
Alitas de pollo marinadas y fritas con mahonesa de Kimchi 🍷🍷	7,40 €
Delicias de queso brie con crujiente de kikos y confitura de arándanos 🍷🍷🍷🍷	7,20 €
Tabla de Productos Ibéricos 🍷	19,00 €
Tabla de Queso Curado e Ibéricos 🍷🍷	18,50 €

## ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada de burrata con tomate payés, tomate seco, rúcula, pesto, parmesano, aceituna de Kalamata y olivada casera 🍷🍷	13,00 €
Ensalada Can Baskito con tronco de bonito, anchoas, tomate payés, cogollo de Tudela, cebolla roja tierna, aceitunas de Kalamata y vinagreta de tomate. 🍷	13,20 €
Ensalada macrobiótica con productos orgánicos: zanahoria, gajos de naranja, pomelo, fresones, frutos secos, pipas tostadas, hierbas frescas, picatostes y vinagreta de tomate seco 🍷🍷	10,50 €
Carpaccio de ternera con bouquet de pasta fresca, rocas de parmesano, hojas de albahaca fresca, pimienta negra recién molida y AOVE 🍷🍷	13,50 €
Alcachofas a la brasa (en temporada) 🍷🍷	9,70 €
Berenjenas a la brasa al estilo "La Masía"	9,70 €
Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco	9,50 €
Gírgolas con ajo y perejil	9,50 €
Champiñones con jamón ibérico	14,00 €
Calçots a la brasa (en temporada) 🍷	14,00 €
Escalivada montañesa con anchoa y AOVE 🍷	7,50 €

## MÁS ENTRANTES Y ENSALADAS

Patatas al Caliu con all i oli 🍷	7,50 €
Carpaccio de calabacín con tomate seco, cherry, pesto, olivas de Kalamata y parmesano 🍷🍷	9,50 €
Huevos de corral estrellados con jamón ibérico 🍷🍷	10,50 €
Parrillada de verduras a la danza del fuego con salsa de romesco	14,80 €
Ensalada verde "La Masía", con tomate payés, cebolla roja tierna, zanahoria, pimiento rojo, pepino y huevo duro 🍷	9,50 €
Carpaccio de bacalao con tomate natural, pesto y olivas de Aragón 🍷	10,50 €

## LOS TARTARES

Tartar de salmón, mango, aguacate ahumado al momento 🍷🍷🍷🍷	15,50 €
Steak tartar de solomillo con patatas fritas en aceite de oliva 🍷🍷🍷	19,00 €

## ARROCES, FIDEUÁ Y PASTA

Paella ciega Marinera "La Masía" 🍷🍷🍷	19,50 €
Paella de verduras, hortalizas y setas 🍷	17,50 €
Fideuá con sepia y langostinos 🍷🍷🍷	18,00 €
Arroz negro "EL SEÑORITO" 🍷🍷🍷	19,50 €
Arroz "Parellada" 🍷🍷	19,50 €
Canelones de rustido estilo fonda 🍷🍷	14,90 €

## PESCADO Y MARISCO

Pulpo del Cantábrico a la brasa con parmentier de patata, tierra de oliva negra, pimentón y brotes frescos 🍷	19,50 €
Lomo de bacalao a la muselina de ajo tierno sobre crema de espinacas frescas 🍷🍷	18,00 €
Suprema de salmón a la brasa 🍷	16,50 €
Colita de rapet al estilo Costa Brava 🍷	24,50 €

## CARNES HECHAS

### A LA BRASA DE CARBÓN

Costillas y medianas de cordero de Moia a la brasa	19,50 €
Entrecot de Ternera Txogitxu a la brasa 400gr 🍷	23,00 €
Entrecot de Ternera Txogitxu a la brasa 500gr 🍷	25,50 €
Filete de ternera Txogitxu a la brasa 280 gr 🍷	24,00 €
Churrasco de ternera a la brasa con chimichurri casero 🍷	15,50 €
Butifarra de payés a la brasa con judías del Ganxet	12,80 €
1/4 de pollo rey a la brasa	13,50 €
Secreto, pluma y presa ibérica D.O.P Guijuelo	18,00 €
Galtas de cerdo a la brasa	18,00 €
Hamburguesa de ternera 100% con mantequilla ahumada, cheddar, lechuga, tomate payés y cebolla crujiente con nuestra salsa Burguer 🍷🍷	16,80 €
Pallarda de pollo braseada con mango, aguacate, rúcula y mahonesa de curry	14,00 €
Chuletón de ternera joven 1,1 kg. (A compartir entre 2 personas) 🍷	55,00 €
Chuletón de buey curado Txogitxu 1,1kg (A compartir entre 2 personas) 🍷	70,00 €

## GUARCIONES Y

### ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas al caliu con all i oli 🍷	3,10 €
Patatas fritas en aceite de oliva	3,00 €
Bol de ensalada del Vallés 🍷	3,00 €
Escalivada montañesa	3,10 €
Berenjenas a la brasa al estilo "La Masía"	4,30 €
Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco	4,30 €
Gírgolas a la brasa	4,30 €
Aguacate a la parrilla	4,00 €

## POSTRES

Tarta de queso con confitura de arándanos	6,50 €
Tartaleta Lemon Pie con merengue tostado	6,50 €
Tarta Matilda	6,50 €
Crema catalana Quemada	6,25 €
Tiramisú artesano con crema inglesa	6,25 €
Semifrío de turrón de Jijona	6,25 €
Coulant de chocolate con sorbete de mango y menta	6,50 €
Helados Variados	6,50 €

## ESMORZARS DE FORQUILLA

"Brasa ilimitada"

CREA EL PLATO COMBINADO A TU GUSTO

15 €

### 1 - Elige 4:

Butifarra de payés · Lomo de cerdo · Pollo rey · Panceta de cerdo · Bacon. Churrasco · Chorizo criollo · Morcilla · Huevo de corral frito

### 2 - Elige un acompañamiento:

Patatas Fritas · Judías blancas cocidas. Patatas al caliu. Ensalada del Vallés

### 3- Repite tanto como quieras

TODOS LOS DÍAS A CUALQUIER HORA,  
TÚ DECIDES LA HORA DEL DESAYUNO  
(bebida no incluida)