

MR



Benvinguts a casa nostra!


A Mas Ros, trobareu una cuina de producte de proximitat, on donem molta importància a la seva qualitat i temporalitat. Treballem amb productors locals per garantir l'èxit dels nostres plats. Gaudireu d'una cuina catalana tradicional amb un toc d'innovació en una masia envoltada de natura, que us farà viure una experiència gastronòmica única.

Bienvenidos a nuestra casa!




En Mas Ros, encontraréis una cocina de producto de proximidad donde valoramos su calidad y temporalidad. Trabajamos con productores locales para garantizar el éxito de nuestros platos. Disfrutaréis de una cocina tradicional catalana con un toque de innovación en una masia rodeada de naturaleza, que os hará vivir una experiencia gastronómica única.

MAS ROS



ENTRANTS FREDS

Amanida de formatge fresc, salmó fumat i alvocat 14.75 




Ensalada de queso fresco, salmón ahumado y aguacate

 Amanida de formatge de cabra tebi amb fruits secs i vinagreta de Mòdena 14.25  

Ensalada de queso de cabra tebio con futos secos y vinagreta de Mòdena

 Tomàquets, burratina i pesto casolà 14.75  


Tomates, burratina y pesto casero

 Timbal d'escalivada amb formatge de cabra calent i coca de vidre 14.75  


Timbal de escalivada con queso de cabra caliente y pan de cristal

Brioche de tàrtar de filet de vedella amb maionesa de sriracha 16.00  

Brioche de tartar de filete de ternera con mayonesa de sriracha

Anxoves de l'Escala amb coca de vidre amb tomàquet 16.00 



Anchoas de la Escala con pan de cristal con tomate

Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet 18.50 




Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Foie gras mi cuit amb confitura de figues 18.50


Foie gras mi cuit con mermelada de higos

Ensaladilla russa amb anxova de l'Escala i xips vegetals 12.00  

Ensaladilla rusa con anchoas de la Escala y chips vegetales

  Ració de coca de vidre 3.80 

Ración de pan de cristal

Servei de pa: 1€/pax 

Servicio de pan: 1€/pax






ENTRANTS CALENTS

Cargols a la lluna a l'estil del xef (55/60 unitats) 18.50

Caracoles al estilo de nuestro chef (55/60 unidades)

Croquetes de rostít 1.50/u   

Croquetas de rustido

 Milfulls d'albergínia i crema de formatge 16.90    

Milhojas de berenjena y crema de queso

Calamars a la romana 18.25   

Calamares a la romana

Calamars a l'andalusa 17.00  


Calamares a la andaluza

Gamba blanca de Palamòs saltejada 14.50 

Gamba blanca de Palamós salteada



Zamburinyes naturals al forn (7 unitats) 18.50 

Zamburiñas naturales al horno (7 unidades)


Sonsos de Palamós fregits 18.50 

Sonsos de Palamós fritos


ELS ARROSSOS

Paella marinera (mínim 2 persones) 19.00  

Paella marinera (mínimo 2 personas)

Arròs de llamàntol i sèpia (mínim 2 persones) 23.00 



Arroz de bogavante (mínimo 2 personas)

Arròs a la cassola mixte (mínim 2 persones) 18.25 

Arroz a la cazuela mixto (mínimo 2 personas)

Arròs sec de salsitxes i calamar (mínim 2 persones) 18.50 

Arroz seco de salchichas y calamar (mínimo 2 personas)

  Arròs melós de verdures 15.50

Arroz meloso de verduras

Fideuà amb sípia i allioli (mínim 2 persones) 16.50  

Fideuá con sepia y alioli (mínimo 2 personas)

DEL MAR, EL PEIX

Tàrtar de tonyina amb avocat 16.75 

Tartar de atún con aguacate

Tronc de lluç a la planxa o a la Donostiarra 19.50

Tronco de merluza a la plancha o a la Donostiarra

Rapet de peça al forn amb patates, ceba i tomàquet 24.50

Rape de pieza al horno con patatas, cebolla y tomate

Calamars a la planxa amb all i julivert 21.00

Calamares a la plancha con ajo y perejil

Tall de turbot a la planxa o a la Donostiarra 28.00

Rodaballo a la plancha o a la Donostiarra

Bacallà a la musselina d'all 23.50 

Bacalao a la muselina de ajo

Bacallà amb samfaina 22.00

Bacalao con samfaina

LA CARN I LA NOSTRE BRASA

Entrecot de vedella de Girona 24.90

Entrecot de ternera de Gerona

Filet de vedella de Girona 28.00

Filete de ternera de Gerona

Costelles de xai 22.50

Costillas de cordero

Magret d'ànec a la brasa 20.90

Magret de pato a la brasa

Abanico ibèric de gla a la brasa 20.00

Abanico ibérico de bellota a la brasa

Txuletó d'1 kg de Frisona Catalana de més de 30 dies de maduració 75.00

(Es serveix amb patates fregides i pebrots del padró)

Chuletón de 1 Kg de Frisona Catalana de más de 30 días de maduración

(Se sirve con patatas fritas y pimientos del padrón)

Les nostres carns van acompanyades de patata al forn o patates fregides o verdures saltejades o amanida (escollir guarnició)

Nuestras carnes van acompañadas de patata al horno o patatas fritas o verduras salteadas o ensalada (escoger guarnición)

Salses disponibles: roquefort (+2€) o pebre verd (+2€) o allioli (+1€)

Salsas disponibles: roquefort o pimienta verde o alioli

ELS NOSTRES GUISATS... XUP, XUP...

Melós de vedella estofat al vi negre 19.50 


Meloso de ternera guisado al vino tinto

Espatlla de xai rostida al moment 22.75



Espalda de cordero asada al momento

Pollastre de pagès amb escamarlans 18.00   

Pollo de payés con cigalas

Peus de porc amb cargols 18.50 

Pies de cerdo con caracoles

Platet de mandonguilles amb sèpia i gambes 19.50  

Platillo de albóndigas con sepia y gambas

PELS PETITS DE LA CASA

Macarrons a la bolonyesa 9.50  



Macarrones a la boloñesa

Canelons casolans 12.00  

Canelones caseros

Lluç a la romana amb patates fregides 12.00  

Merluza a la romana con patatas fritas

Escalopa de pollastre amb patates fregides 9.50  

Escalopa de pollo con patatas fritas

Ous ferrats de pagès amb patates fregides 8.00 

Huevos fritos de payés con patatas fritas

Croquetes de pollastre amb patates fregides 9.50   

Croquetas de pollo con patatas fritas

Salsitxes amb patates fregides 9.50

Salchichas con patatas fritas

MENÚ INFANTIL

Safata combinada

(2 ingredients + patates fregides) + postre + aigua
o refresc
20€

Escollir dos:

Escalopa de pollastre

Croquetes de pollastre o de rostit

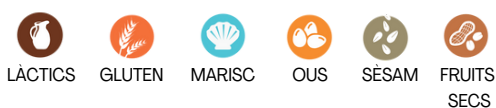
Salsitxes

Macarrons bolonyesa

Ous fregits

Postre: Fruita del temps o 2 boles de gelat
(vainilla, xocolata o maduixa) o iogurt natural o
gelat de pal (+2€)

TAULA D'ALÈRGENS



PLATS VEGANS I VEGETARIANS



PLATS
APTES
VEGANS



PLATS
APTES
VEGETARIANS

Disposem d'opcions vegetarianes i veganes, però podem fer modificacions d'altres plats per tal que siguin aptes.
Preguntar al personal per opcions diàries veganes i vegetarianes.