



Canals & Domingo








C A V A

----- restaurant **LA MASIA** -----

Menú GRUP 22,50 €
PREU PER PERSONA (IVA INCLÒS)








Menú Calçotada* 34,00 €
PREU PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Menú només per a taula sencera

- ➔ 1 BOTIFARRA  
(Per persona)
- ➔ 1 TROS DE CARN DE BÉ
(Per persona)
- ➔ 1 TROS DE POLLASTRE
(Per persona)
- ➔ AMANIDA-ESCALIVADA
(Plat cada 4 persones)
- ➔ MONGETES I PATATES
(Safata cada 6 persones)
- ➔ PA TORRAT  / TOMÀQUET
- ➔ ALLIOLI 
- ➔ AIGUA
- ➔ 1/2 AMPOLLA DE CAVA 
(Per persona)
- ➔ Postre: GELAT  
- ➔ CAFÈ

PREU: 22,50€
➔ **Amb carxofa : 23,50€**

Menú només per a taula sencera

- ➔ CALÇOTS (sense límit)
- ➔ 1 CARXOFA
(Per persona)
- ➔ 1 BOTIFARRA  
- ➔ 1 TROS DE POLLASTRE
(Per persona)
- ➔ 1 TROS DE CARN DE BÉ
(Per persona)
- ➔ AMANIDA-ESCALIVADA
(Plat cada 4 persones)
- ➔ MONGETES I PATATES
(Safata cada 6 persones)
- ➔ PA TORRAT  / TOMÀQUET
- ➔ ALLIOLI 
- ➔ AIGUA
- ➔ 1/2 AMPOLLA DE CAVA 
(Per persona)
- ➔ Postre: GELAT  
- ➔ CAFÈ

* Menú de temporada (a partir de novembre)
PREU: 34,00€

MENÚ NENS (6-12 ANYS)

- ➔ 1 BOTIFARRA  
- ➔ 1 TROS DE CARN DE BÉ
- ➔ PATATES
- ➔ PA TORRAT  - TOMÀQUET
- ➔ ALLIOLI 
- ➔ AIGUA / REFRESC
- ➔ Postre: GELAT frigo  

PREU : 10,50 €

PER GRUP NOMÉS UN TIPUS DE MENÚ. Reserves al 93 891 08 35 / 93 891 03 91
EN TOTS ELS MENÚS EL PREU ÉS PER PERSONA (IVA INCLÒS)

14 Alérgenos a Informar



1. Cereales que contengan gluten

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. Quedan excluidos los jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; las maltodextrinas a base de trigo; los jarabes de glucosa a base de cebada; y los cereales que se utilizan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos

3. Huevos y productos a base de huevo

4. Pescado y productos a base de pescado

Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

6. Soja y productos a base de soja

Aunque no habrá que informar si contienen aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; o ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados

Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos ni el lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféngigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

9. Apio y productos derivados

10. Mostaza y productos derivados

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Moluscos y productos a base de moluscos

14. Altramuces y productos a base de altramuces