



PRÒLEG

UN LLOC ON CADA RACÓ GUARDA MILERS D'HISTÒRIES ANCESTRALS,

I ON LA CUINA ÉS UN TRIBUT A LA TRADICIÓ I LA TERRA.

AQUÍ, LES BRASES SÓN EL COR DE LA NOSTRA GASTRONOMIA

I ELS INGREDIENTS LOCALS L'ESSÈNCIA



MAS LA PARRA

PRIMERS

ESPAGUETIS AMB SALSAS DE CEPES I ROVELL D'OU, FORMATGE DE VACA RIUDAVETS I FOIE	15,9
ELS NOSTRES MACARRONS A LA BOLONYESA	9,8
TACO DE BRIOIX DE VEDELLA AMB VERDS I SALSAS ESPECIAL	14
STEAK TÀRTAR DE VACA VELLA AMB LES SEVES TORRADETES FUMADES	22,9
BARREJA DE VERDURES DE TEMPORADA AL FORN	11,5
TOMÀQUET CHERRY AL FORN AMB ROMANÍ I BURRATA	14,5
SOBRASSADA AMB FORMATGE RIUDAVETS A LA BRASA I PA DE MOTLLE	17,9
AMANIDA DE CARXOFES DE 2 TEXTURES, AMB CHERRYS I LA SEVA VINAGRETA	13
CANELÓ XL DE XAI AMB SALSAS DE CEPES	17,5
PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB COCA DE FOLGUEROLES	18
RIGATONI AMB TOMÀQUET CHERRY I MASCARPONE	14,4
LES NOSTRES FAVETES AMB CANSALADA I BOTIFARRA NERGRE	17,5
TALLARINES AMB CUA DE BOU	18
TRINXAT DE LA PARRA	12,5
REMANAT DE BOLETS AMB D'ALLS TENDRES	10,9



SEGONS

ARRÒS FUIG AL FOC (MÍNIM PER 2 PERSONES)	19
ENTRECOT DE VEDELLA JOVE 350GR	19
ENTRECOT DE VEDELLA DE LA VALL D'EN BAS MADURAT 900GR/1KG	49
ENTRECOT DE VACA DE BURGOS MADURAT 1KG	59
AUTÈNTIC TXULETÓN DE BOU 1'700KG **	147
COSTELLES I MITJANES DE XAI A LA BRASA	22,8
BOTIFARRA A LA BRASA	11,5
SECRET IBÈRIC FET A LA BRASA 500GR	28
CORBALL AMB MANETGA TRUFADA	22
FILET AMB FOIE I REDUCCIÓ DE RATAFIA	27,5
SMASH DE XAI	17,5
HAMBURGUESA VEGETARIANA	13
DORADA AL FORN	18

IVA inclòs. Si us plau informi'ns de qualsevol al·lèrgia o necessitat dietètica a tenir en compte.

** Petició prèvia amb 72 hores d'antelació. Preu pot variar en funció del pes final de la peça.



POSTRES

GELAT	5,4
-XOCOLATA	
-VAINILLA	
-LLIMA I LLIMONA	
-FRUITA DE LA PASSIÓ AMB MANGO	
-TURRÓ (OPCIÓ CATALANET) *	
-GALETA MARIA AMB GALETA TROSEJADA	
TRUFES DE XOCOLATA AMB NATA	5,4
PASTÍS TATÍ CASOLÀ AMB GELAT DE VAINILLA	6,5
PASTÍS DE FORMATGE RIUDAVETS CASOLÀ AMB CÍTRIC DE MADUIXA	6,5
BROWNIE CASOLÀ	5,8
CREMA CATALANA CASOLANA	6,5

IVA inclòs. Si us plau informi'ns de qualsevol al·lèrgia o necessitat dietètica a tenir en compte.

*Suplement de 1€ per la ratafia



PRÓLOGO

UN LUGAR DONDE CADA RINCÓN GUARDA MILES DE HISTORIAS
ANCESTRALES, Y DONDE LA COCINA ES UN TRIBUTO A LA
TRADICIÓN Y LA TIERRA. AQUÍ, LOS BRASAS SON EL CORAZÓN
DE NUESTRA GASTRONOMÍA Y LOS INGREDIENTES LOCALES LA
ESENCIA



MAS LA PARRA

PRIMEROS

ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS Y YEMA DE HUEVO, QUESO DE VACA RIUDAVETS I FOIE	15,9
NUESTROS MACARRONES A LA BOLOÑESA	9,8
TACO DE PAN DE BRIOCHE DE TAPA BECERRA CON VERDES Y SALSA ESPECIAL	14
STEAK TÁRTAR DE VACA VIEJA CON SUS TOSTADITAS AHUMADAS	22,9
MEZCLA DE VERDURAS DE TEMPORADA AL HORNO	11,5
TOMATE CHERRY AL HORNO CON ROMERO Y BURRATA	14,5
SOBRASADA CON QUESO RIUDAVETS A LA BRASA Y PAN DE MOLDE	17,9
ENSALADA DE ALCACHOFAS DE 2 TEXTURAS, CON CHERRYS, CEBOLLA CIBERITA Y UNA VINAGRETA	13
CANELÓN XL DE CORDERO CON SALSA DE SETAS	17,5
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO CON COCA DE FOLGUEROLES	18
RIGATONI CON TOMATE CHERRY Y MASCARPONE	14,4
NUESTRAS HABAS CON TOCINO Y BUTIFARRA NEGRA	17,5
TALLARINAS CON COLA DE BUEY	18
TRINXAT DE LA PARRA	12,5
REVUELTO DE SETAS CON AJOS TIERNOS	10,9



SEGUNDOS

ARROZ "FUIG" AL FUEGO (MÍNIMO POR 2 PERSONAS)	19
ENTRECOT DE TERNERA JOVEN 350GR	19
ENTRECOT DE TERNERA DE LA VALL D'EN BAS MADURADO 900GR/1KG	49
ENTRECOT DE VACA DE BURGOS MADURADO 1KG	59
AUTÉNTICO TXULETÓN DE BUEY 1'700KG **	147
COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO A LA BRASA	22,8
BUTIFARRA A LA BRASA	11,5
SECRETO IBÉRICO HECHO A LA BRASA 500GR	28
CORVINA CON MANTEQUILLA TRUFADA	22
SOLOMILLO CON FOIE Y REDUCCIÓN DE RATAFIA	27,5
SMASH DE CORDERO	17,5
HAMBURGUESA VEGETARIANA	13
ORADA AL HORNO	18

IVA incluido. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética a tener en cuenta.

** Petición previa con 72 horas de antelación. Precio puede variar en función del peso final de la pieza.



POSTRES

HELADO	5,4
- CHOCOLATE	
- VAINILLA	
- LIMA Y LIMÓN	
- FRUTA DE LA PASIÓN CON MANGO	
- TURRÓN (OPCIÓN CATALANET*)	
- GALLETA MARÍA CON GALLETA TROCEADA	
TRUFAS DE CHOCOLATE CON NATA	5,4
PASTEL TATÍ CASERO CON HELADO DE VAINILLA	6,5
PASTEL DE QUESO RIUDAVETS CASERO CON CÍTRICO DE FRESA	6,5
BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE	5,8
CREMA CATALANA	6,5

IVA incluido. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética a tener en cuenta.

*Suplemento 1€ por ratafia



FOREWORD

A PLACE WHERE EVERY CORNER HOLDS THOUSANDS OF ANCESTRAL STORIES, AND WHERE THE CUISINE IS A TRIBUTE TO TRADITION AND THE LAND. HERE, THE EMBERS ARE THE HEART OF OUR GASTRONOMY AND THE LOCAL INGREDIENTS ARE THE ESSENCE OF OUR CUISINE.



MAS LA PARRA

STARTERS

SPAGHETTI WITH MUSHROOM SAUCE AND EGG YOLK, RIUDAVETS COW CHEESE AND FOIE GRAS	15,9
OUR MACARONI BOLOGNESE	9,8
TACO OF BRIOCHE BREAD WITH CALF TAPA WITH GREENS AND SPECIAL SAUCE	14
STEAK TARTAR OF OLD BEEF WITH SMOKED TOSTADITAS	22,9
BAKED SEASONAL VEGETABLE MEDLEY	11,5
BAKED CHERRY TOMATO WITH ROSEMARY AND BURRATA	14,5
SOBRASADA WITH GRILLED RIUDAVETS CHEESE AND SLICED BREAD	17,9
ARTICHOKE SALAD OF 2 TEXTURES, WITH CHERRYS, PEARLS AND A VINAIGRETTE	13
XL LAMB CANNELLONI WITH MUSHROOMS SAUCE	17,5
HAND-CUT IBERIAN HAM WITH FOLGUEROLE COKE	18
RIGATONI WITH CHERRY TOMATO AND MASCARPONE	14,4
OUR BEANS WITH BACON AND BLACK SAUSAGE	17,5
TAGLIATELLE WITH OX TAIL	18
TRINXAT OF THE PARRA	12,5
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS AND TENDER GARLIC	10,9



SECONDS

FIRE RICE "FUIG" (MINIMUM FOR 2 PEOPLE)	19
YOUNG VEAL ENTRECOTE 350GR	19
ENTRECOTE OF VEAL FROM THE VALL D'EN BAS MATURED 900GR/1KG	49
ENTRECÔTE OF BEEF FROM BURGOS, RIPENED 1KG	59
AUTHENTIC OX TXULETÓN OF BEEF 1'700KG **.	147
GRILLED LAMB RIBS AND HALF RIBS	22,8
GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE	11,5
GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER 500GR	28
SEA BASS WITH TRUFFLE BUTTER	22
FILLET WITH FOIE GRAS AND RATAFIA REDUCTION	27,5
LAMB SMASH	17,5
VEGETARIAN HAMBURGER	13
BAKED SEA BREAM	18

VAT included. Please inform us of any allergies or dietary needs to be taken into account.

** Prior request 72 hours in advance. Price may vary depending on the final weight of the piece.



DESSERTS

ICE CREAM	5,4
- CHOCOLATE	
- VANILLA	
- LIME AND LEMON	
- PASSION FRUIT WITH MANGO	
- TURROON (CATALANET OPTION)	
- MARIE COOKIE WITH CHOPPED COOKIE	
CHOCOLATE CRUFFLES WITH CREAM	5,4
HOMEMADE TATI CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	6,5
HOMEMADE RIUDAVETS CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY CITRIC FRUIT	6,5
HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE	5,8
CATALAN CREAM	6,5

iVA included. Please inform us of any allergies or dietary needs to be taken into account.

*Supplement 1 € per ratafia