



MAS LA PARRA

UN BRINDIS PER TOT EL QUE SOM

“A mesura que l’any s’acaba, recordem que els millors instants neixen quan deixem de córrer i simplement compartim. Entre plats i mirades tranquil·les, retrobem el valor de ser-hi, de celebrar el camí fet i d’obrir espai a allò que vindrà.”

L’equip de Mas La Parra

MENÚ TERRA VIVA

Per començar, amb ganes de compartir...

5 entrants:

- Un entrant individual (Sopa de ceba per obrir l'estomac)
- 4 plats per compartir al centre de la taula, perquè piquem i riguem plegats (un plat per cada 4 persones)

El moment estrella

Plat principal: El que et demani avui el cos

El dolç final

Un postre a escollir per persona... perquè ningú es quedi sense premi final

I per acabar bé la sobretaula

Cafè o infusió inclòs

Per brindar sempre que vulgueu

1 ampolla de vi per cada 3 persones

Tot ben acompanyat:

Pa acabat de fer, perquè sempre ve de gust, i aigua mineral a discreció... que a les festes ja sabem què mana

46€



PRIMERS

SOPA DE CEBA AMB FORMATGE DE CABRA

AMANIDA DE TARDOR

CROQUETES DE ROSTIT CASOLANES

RISSOTO AL PESTO

CANELONS DE LA CASA

SEGONS

ENTRECOT DE VEDELLA JOVE 350GR

ENTRECOT DE VEDELLA DE LA VALL D'EN BAS MADURAT 1KG (A
COMPARTIR ENTRE 2 PERSONES)

SECRET IBÈRIC REPOSAT FET A LA BRASA 250GR

LLOBARRO AL FORN DE LLENYA

**** Cada plat es presenta amb la seva pròpia guarnició,
seleccionada per a realçar la seva essència

POSTRES

MEL I MATÓ, PASTÍS TATÍ CASOLÀ O GELAT (XOCOLATA, TURRÓ,
VAINILLA O LLIMONA)

CELLER

CRINELL BLANC DO TARRAGONA I CRINELL NEGRE DO TARRAGONA

MENÚ COLLITA

Tot el que hem sembrat, treballat i aconseguit,
ara ho recollim a la taula

Per començar, amb ganes de compartir...

6 opcions d'entrant per compartir al centre de la taula,
perquè piquem i riguem plegats (un plat per cada 4
persones)

El moment estrella

Plat principal: El que et demani avui el cos

El dolç final

Un postre a escollir per persona... perquè ningú es quedi sense
premi final

I per acabar bé la sobretaula

Cafè o infusió inclòs

Per brindar sempre que vulgueu

1 ampolla de vi per cada 3 persones

Tot ben acompanyat:

Pa acabat de fer, perquè sempre ve de gust, i aigua mineral a
discreció... que a les festes ja sabem què mana

57€



ENTRANTS

AMANIDA DE TARDOR
GAMBA REBOSSADA AMB SALSXA XATÓ
RISSOTO AL PESTO
CANELONS DE LA CASA
MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR
CROMESQUI DE PEU DE PORC

PRINCIPAL

GALTA DE VEDELLA MELOSA AMB EL SEU SUC
ENTRECOT DE VEDELLA DE LA VALL D'EN BAS MADURAT 1KG (A
COMPARTIR ENTRE 2 PERSONES)
FILET DE VACA VELLA AMB FOIE, PURÉ DE CARBASSA FUMADA I
REDUCCIÓ DE RATAFIA
TURBOT A LA BRASA CUIT AMB TOTA LA SEVA ESSÈNCIA

**** Cada plat es presenta amb la seva pròpia guarnició,
seleccionada per a realçar la seva essència

POSTRES

BROWNIE DE XOCOLATA AMB BOLA DE VAINILLA, PASTÍS DE FORMATGE
RIUDAVETS AMB CREMA DE LOTUS O MEL I MATÓ DE CANTONIGRÒS

CELLER

HERACLIO ALFARO DO RIOJA I NANOS BLANC DO CONCA DE BARBERÀ