

Tasses Boges

REFRESCS I SUCS

Coca-Cola / Zero — 3,5 €

Fanta Taronja / Llimona — 3,5 €

Tònica — 4 €

Fuze Tea — 3,5 €

Bitter — 4 €

Aigua Veri — 2,5 €

Aigua amb gas — 3,5 €

Ginger Beer Bliss — 4,5 €

Pomelo Bliss — 4,5 €

Ginger Ale — 4,5 €

Aquarius Llimona — 3,5 €

Suc de préssec / Pinya / Taronja — 3 €

CERVESES

Estrella Damm / Estrella Damm Clara

Canya — 3 €; Copa — 4 €; Pinta — 5,5 €

Estrella Free Damm / Lemon — 4,5 €

Estrella Free Damm Torrada — 4,5 €

Estrella Voll-Damm — 4,5 €

Daura — 4,5 €

Turia — 4,5 €

CAFÈS

Cafè sol / amb gel — 2 €

Cafè tallat — 2,5 €

Cafè amb llet — 2,8 €

Cafè americana — 2,5 €

Trifàsic — 3,5 €

INFUSIONS

3 €

Rooibos — Poliol-menta —

Camamilla — Gíngebre i

llimona — Fruits vermells

— Te verd / Te blanc

**MASIA TIBIDABO**

@ M A S I A _ T I B I D A B O

MASIA
TIBIDABO

Benvinguda

EL PICA-PICA: L'HÀBIT DE GAUDIR, PETITES MOSSECADES PER COMPARTIR

Estatlla ibèrica amb el seu pa
amb tomàquet — 24 €Anxoves i seitons amb el seu pa amb tomàquet
acabat de torrar i oli d'arbecuina — 18 €Croquetes cremoses de rostít amb allíoli
i mel de romaní (4 u.) — 12 €Calamars fregits amb maionesa
de llimona — 16 €

Musclos amb salsa Espinaler — 16 €

Carpaccio de gamba i ceba caramel·litzada,
homenatge a elBulli 1995 — 28 €**Muntanya Russa**

UN RECORREGUT PER LA NOSTRA HORTA

Ensaladilla tradicional amb ventresca
de tonyina i piparres — 9 €Porro confitat lentament amb avellana
torrada i olives — 12 €La nostra xatonada amb bacallà, anxoves
i romesco — 18 €El nostre salmorejo tradicional
amb ou i pernil — 9 €**Avió**ELS CLÀSSICS CATALANS EN HOMENATGE A L'ATRACCIÓ
MÉS EMBLEMÀTICA DEL PARCCanelons de rostít amb beixamel trufada
i gratinats (3 u.) — 17 €Mandonguilles de carn en pepitòria amb un toc
de vi ranci català — 16 €Fricandó de vedella amb bolets
i el seu suc tradicional — 21 €**Vaixell Piratta**

PEIXOS I MARISCS DE LA COSTA CATALANA

Calamar a la brasa amb samfaina tradicional
i sobrassada — 19 €Lluç a la brasa amb mongetes i botifarra
esparracada — 26 €Llom de bacallà con tat a la catalana
amb panses i pinyons — 19 €Rapet a la brasa amb salsa bilbaína
i bledes — 26 €**Caiguda Lliure**

LES NOSTRES CARNS PER AQUELLS QUE MÉS GAUDEIXEN

Arròs a la cassola amb costella de porc
i bolets de temporada — 19 €Ploma ibèrica a la brasa amb oli
de romaní i all — 22 €

Filet de vedella amb foie fresc — 35 €

Botifarra fresca a la brasa — 14 €

Costella de xai arrebossada amb allíoli — 24 €

Entrecot de Girona a la brasa — 26 €

Carrusel de complements

PER ACOMPANYAR LA TEVA TRIA

Patates fregides artesanes cruixents
amb sal en escates — 5,50 €Enciam fresc amanit amb vinagreta de la casa
i ceba tendra — 5,50 €**La Cuca de Llum**

COMPLEMENTS AL VIATGE

Olives — 4,50 €

Pa de coca amb tomàquet — 5 €

Pa de la Masia — 4,50 €

Pa sense gluten — 4,50 €

Autos de Xoc

Crema catalana — 8 €

Flam d'ou casolà — 8 €

Pastís de formatge — 9 €

Coco i maduixeta — 8 €

Pastís de l'àvia amb xocolata — 8 €