

Tazas Locas

REFRESCOS Y ZUMOS

Coca-Cola / Zero — 3,5 €

Fanta Naranja / Limón — 3,5 €

Tónica — 4 €

Fuze Tea — 3,5 €

Bitter — 4 €

Agua Veri — 2,5 €

Agua con gas — 3,5 €

Ginger Beer Bliss — 4,5 €

Pomelo Bliss — 4,5 €

Ginger Ale — 4,5 €

Aquarius Limón — 3,5 €

Zumo de melocotón / Piña / Naranja — 3 €

CERVEZAS

Estrella Damm / Estrella Damm Clara

Caña — 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 €

CAFÉS

Café solo / con hielo — 2 €

Café cortado — 2,5 €

Café con leche — 2,8 €

Café americano — 2,5 €

Trifásico — 3,5 €

INFUSIONES

3 €

Rooibos — Poleo-menta —

Manzanilla — Gengibre y

limón — Frutos rojos —

Te verde / Te blanco



MASIA TIBIDABO

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



Bienvenida

EL PICOTEO: HÁBITO DE DISFRUTAR, PEQUEÑOS BOCADOS PARA COMPARTIR



Paletilla ibérica con su pan con tomate — 24 €



Anchoas y boquerones con su pan con tomate recién tostado y aceite de arbequina — 18 €



Croquetas cremosas de cocido con alioli y miel de romero (4 ud.) — 12 €



Calamares fritos con mayonesa de limón — 18 €



Mejillones a la marinera — 16 €



Carpaccio de gamba y cebolla caramelizada homenaje a elBulli 1995 — 28 €



Montaña Rusa

UN RECORRIDO POR NUESTRA HUERTA

Ensaladilla tradicional con ventresca de atún y piparras — 9 €



Puerro confitado lentamente con avellana tostada y aceitunas — 12 €



Nuestra xatonada con bacalao, anchoas y romesco — 18 €



Nuestro salmorejo tradicional con huevo y jamón — 9 €



- PESCADO
- GLUTEN
- LÁCTEOS
- HUEVO

Avión

LOS CLÁSICOS CATALANES EN HOMENAJE A LA ATRACCIÓN MÁS EMBLEMÁTICA DEL PARQUE

Canelones de rustido con bechamel trufada y gratinados (3 uds.) — 17 €



Caracoles a la llauna estilo “Masia Tibidabo” — 18 €



Fricandó de ternera con setas y su jugo tradicional — 21 €



Barco Piratta

PESCADOS Y MARISCOS DE LA COSTA CATALANA

Calamar a la brasa con sanfaina tradicional y sobrasada — 19 €



Corvina salvaje a la brasa con patatas panaderas — 22 €



Lomo de bacalao confitado a la catalana con pasas y piñones — 19 €



Rapito a la brasa con salsa bilbaína y acelgas — 26 €



Caída Libre

NUESTRAS CARNES PARA LOS MÁS DISFRUTONES

Arroz a la cazuela con costilla de cerdo y setas de temporada con un toque de alioli — 19 €



Librito relleno de jamón ibérico y queso brie — 12€



Pluma ibérica a la brasa con aceite de romero y ajo — 22 €

Solomillo de ternera con foie fresco — 35 €

Butifarra campesina a la brasa — 14 €

Costilla de cordero rebozada con alioli — 24 €



Entrecot de Girona a la brasa — 26 €

Carrusel de Complementos

PARA ACOMPAÑAR TU ELECCIÓN

Patatas fritas artesanas crujientes con sal en escamas — 5,50 €

Lechuga fresca aliñada con vinagreta de la casa y cebolla tierna — 5,50 €



Macarrones de la abuela gratinados — 9 €



Cuca de Llum

COMPLEMENTOS AL VIAJE

Olivas — 4,50 €

Pan de coca con tomate — 5 €



Pan de la Masia — 4,50 €



Pan sin gluten — 4,50 €

Autos de Choque

Piña con miel de caña y lima — 7 €

Crema catalana — 8 €



Flan de huevo casero — 8 €



Tarta de queso — 9 €



Coco fresita — 8 €

Tarta de la abuela con chocolate — 8 €



- SULFITOS
- FRUTOS DE CÁSCARA
- MOLUSCOS
- CRUSTÁCEOS