

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 americà — 2,5 €
- Trifàsic — 3,5 €

INFUSIONS

- 3 €
- Rooibos — Poliol-menta —
- Camamilla — Gingebre i
- llimona — Fruits vermells
- Te verd / Te blanc



MASIA TIBIDABO

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



Benvinguda

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



Espatlla ibèrica amb el seu pa amb tomàquet — 24 €



Anxoves i seitons amb el seu pa amb tomàquet acabat de torrar i oli d'arbequina — 18 €



Croquetes cremoses de rostit amb allioli i mel de romaní (4 u.) — 12 €



Calamars fregits amb maionesa de llimona — 18 €



Musclos a la marinera — 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 €



PEIX



GLUTEN



LÀCTICS



OU

Avió

ELS CLÀSSICS CATALANS EN HOMENATGE A L'ATRACCIÓ MÉS EMBLEMÀTICA DEL PARC

Canelons de rostit amb beixamel trufada i gratinats (3 u.) — 17 €



Caragols a la llauna estil “Masia Tibidabo” — 18 €



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 €



Corbina salvatge a la brasa amb patates panadera — 22 €



Llom de bacallà confitat a la catalana amb panses i pinyons — 19 €



Rapet a la brasa amb salsa bilbaïna 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 amb un toc d'allioli— 19 €



Llibret farcit de pernil ibèric i formatge brie — 12€



Ploma ibèrica a la brasa amb oli de romaní i all — 22 €

Filet de vedella amb foie-gras fresc — 35 €

Botifarra de pagès a la brasa — 14 €

Costella de xai arrebossada amb allioli — 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 €



Macarrons de l'àvia gratinats — 9 €



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

Pinya amb mel de canya i llima — 7 €

Crema catalana — 8 €



Flam d'ou casolà — 8 €



Pastís de formatge — 9 €



Coco i maduixeta — 8 €

Pastís de l'àvia amb xocolata — 8 €



SULFITS



FRUITS DE CLOSCA



MOL·LUSCS



CRUSTACIS

