

## MENÚ DEGUSTACIÓ

### Tres aperitius: Recuerdos de Familia

Tres bocados que dan la bienvenida a nuestra mesa, inspirados en los sabores que han marcado nuestra historia y en el respeto por el producto

### Dos entrantes: Origen e Esencia

Dos elaboraciones que nacen del respeto por la estacionalidad y el paisaje, enriquecidas con ingredientes cuidadosamente seleccionados y reinterpretadas desde la identidad gastronómica de Casa Maestro

### Primer plato: La Pasta como Identidad

Un plato de pasta fresca artesanal donde tradición, innovación e identidad familiar se unen al servicio del mejor producto de temporada

### Postre: Dulce Momento

Un último pase de nuestro menú, pensado para dejar una impresión que perdure más allá de la mesa

68€ por persona

## BENVENUTI A CASA MAESTRO

Para disfrutar plenamente de **nuestra experiencia gastronómica**, el menú degustación se servirá para todos **los comensales de la mesa.**

Nuestra propuesta está inspirada en la **estacionalidad y en la excelencia de los ingredientes** disponibles en cada momento. Por ello, la selección de platos **evoluciona constantemente**, reflejando la creatividad de nuestra cocina y el valor del **producto de temporada**

\*Las bebidas no están incluidas en el menú

### \*Maridaje de Vino

disponible solo por el menú degustació

55€ por persona

## INIZIAMO!

### CROQUETA DE PULPO €4,5 (ud)

( Croqueta de Pulpo con mayonesa de pimentón)

( Croqueta de Pop amb maionesa de pimentón)

### HOJALDRE & STEAK TARTAR €7 (ud)

( Hojaldre con steak tartar de ternera m0 y parmigiano)

( Pasta full amb steak tartar de vedella m0 i parmesa)

### TARTAR DE SALMÓN CARPIER €8 (ud)

( Taco con Tartar de Salmón y Mayonesa de tomillo)

( Tac amb Tàrtar de Salmó i Maionesa de farigola)

### BOLLITO DE PAN BRIOCHE €5.5 (ud)

( Pa Brioche amb verat fumat Carpier, cogombres encurtits i maionesa de mostassa)

( Pan Brioche con caballa ahumada Carpier, pepinos encurtidos y mayonesa de mostaza)

### MINI FOCACCIA €6 (ud)

( Rellena con Culatello, Pecorino y tomate secos)

( Farcit amb Culatello, Pecorino i tomàquet secs)

## DIVIDIAMO QUALCOSA?

### GAMBAS ROJA ALISTADA (6 uds) €28

( Gambes Vermell de Huelva Allistat a la paella.)

( Gamba Roja de Huelva Alistada a la sartén.)

### CARPACCIO DE TOMATE €24

( Carpaccio de Tomate proveniente de Caldas de Montbui Agrovitae con Anchoas, aceite y sal)

( Carpaccio de Tomàquet provinent de Caldas de Montbui Agrovitae amb Anxoves, oli i sal)

### CALAMAR COMO DIOS MANDA. €26

( Calamares fritos y servido con salsa tártara)

( Calamars fregits i servits amb salsa tàrtara)

### ENSALADA CON BURRATA. €20

( Burrata, verduras y frutas de verano)

( Burrata, verdures i fruites d'estiu)

### BIKINI CAVIAR BELUGA €25

“aconsejado para dos personas.”

(Bikini de pan Croissant con 10g de Real Caviar Amur Beluga y Mascarpone cremoso.)

(Biquini de pa Croissant amb 10g de Real Caviar Amur Beluga i Mascarpone cremós.)

\*Si tens al·lèrgies o intoleràncies, avisa'ns i trobarem la millor opció per a tu.

\*Si tienes alergias o intolerancias, avísanos y encontraremos la mejor opción para ti.



## ¿PASTA O RISOTTO?

### **TAGLIOLINI CASA MAESTRO €25**

( Setas y trufa de temporada )  
( Bolets i tofona de temporada )

### **PASTA CON RAPE €32**

( Paccheri napoletani con Rape fresco del Cantabrico )  
( Paccheri napoletani amb Rap fresc del Cantàbric )

### **RAVIOLI CON TRUFA €24**

( Ravioli rellenos con salsa queso y trufa de verano )  
( Ravioli farcits amb salsa formatge i tòfona d'estiu )

### **PASTA SICILIANA CON SEPIAS €28**

( Rigatoni con Ragù de sepias y berenjenas )  
( Rigatoni amb Ragù de sípies i albergínies )

### **LA CARBONARA €24**

( Spaghetti a la Carbonara como Dios manda. )  
( Espaguetis a la Carbonara com Déu mana. )

### **RISOTTO CASA MAESTRO €26**

( Con setas y trufa de temporada. )  
( Amb bolets i tofona de temporada. )

### **RISOTTO DEL SEÑORITO €32**

( Risotto con sepias, mejillones y carpaccio de gambas. )  
( Risotto amb sípies, musclos i carpaccio de gambes. )

### **PAELLA NO - FREGOLA SI €55**

“aconsejado para dos personas.”

( Fregola Sarda, mare e montaña con producto de temporada, gambas alistada y ahumados Carpier )  
( Fregola Sarda, mare i muntanya amb producte de temporada, gambes allistada i fumats Carpier )

## ¿PESCE O CARNE?

### **PULPO DE CASA MAESTRO €28**

( Pata de pulpo, 230 Gr +/- , con parmentier de patatas, pimentón de la vera y gajos de patatas. )  
( Pota de pop, 230 Gr +/- , amb parmentier de patata, pimentón de la vera i gajos de patates. )

### **PESCADO DEL DIA !!!!!**

( Según disponibilidad del mercado, consultar los platos del dia )  
( Segons disponibilitat del mercat, consultar els plats del dia )

### **SOLOMILLO DE TERNERA m0. €32**

( Solomillo de ternera del Can Gali m0 servido con puré de zanahoria, patatas fritas y salsa hoisin casera )  
( Filet de vedella del Can Gali m0 servit amb puré de pastanaga, patates fregides i salsa hoisin casolana )

### **SCALOPPINE AL MARSALA. €28**

( Lomo alto de Cerdo del Can Galí con salsa marsala y parmentier de patatas )  
( Llom alt de Porc del Can Galí amb salsa marsala i parmentier de patates )



## **COCKTAIL**

**APEROL SPRITZ €8**

**CAMPARI SPRITZ €10**

**LIMONCELLO SPRITZ €8**

**NEGRONI OLD FASHION €7**

**VERMUT CINZANO ROSSO €6**

**VERMUT MARTINI BIANCO €5**

---

**COPA DE VINO SELECCIÓN SOMMELIER. €4,5**

---

## **LE BIBITE ITALIANE!**

**ARANCIATA BIO €4**

( Ampolla de Cristal. 260ml )

**MOLECOLA €4**

( Autèntica Cola Italiana. 330ml )

## **LE BIRRE ITALIANE!**

**BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO €4**

33 cl- Lager.

**BIRRA BALADIN ROCK'N ROLL €6**

33 cl- American Pale Ale.

**BIRRA MENABREA ROJA €5,5**

33 cl- Doble Malta Red Ale.

**LA CLARA €4**

33 cl- Lager + Fanta Limón.

**CERVEZA 0 BALADIN BOTANI €4,5**

33 cl- Sin Alcohol.

## **LE NOSTRE ACQUE!**

**AIGUA PANNA €3,5**

( Ampolla de Cristal 500 ml. )

**AIGUA S. PELLEGRINO €3,5**

( Ampolla de Cristal 500 ml. )