

# LA MASÍA

## ENTRADAS - Starters - Förrätter

<i>Jamón de bellota</i> .....17.50 € <i>Iberian bellota ham - Spansk bellota skinka</i>	<i>Pimientos de piquillo rellenos de marisco</i> .....11.50 € <i>Red peppers filled with seafood</i> <i>Röd paprika fylld med skaldjur</i>
<i>Queso manchego</i> .....9.50 € <i>Manchego cheese - Spansk fårost</i>	<i>Gambas pil pil</i> .....8.50 € <i>Prawns pil pil</i> <i>Räkor i het olja med vitlök och piri-piri</i>
<i>Salmorejo cordobés</i> .....7.00 € <i>Cold andalusian tomato soup</i> <i>Kall andalusisk tomatsoppa</i>	<i>Almejas a la marinera</i> .....12.50 € <i>Clams with onion, wine and paprika</i> <i>Små hjärtmusslor med lök, vin och paprika</i>
<i>Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula</i> .....9.50 € <i>Beef carpaccio with parmesan and rocket salad</i> <i>Nötkötts carpaccio med parmesanost och rucola</i>	<i>Mejillones al vapor o a la marinera</i> .....8.50 € <i>Steamed mussels with or without onion, wine and paprika</i> <i>Ångkokade blåmusslor med eller utan lök, vin och paprika</i>
<i>Carpaccio de solomillo con foie y vinagreta de balsámico</i> .....12.50 € <i>Beef fillet carpaccio with foie gras and balsamic vinaigrette</i> <i>Oxfile carpaccio med gåslever och balsam vinegrätt</i>	<i>Calamares frescos fritos en la sartén</i> .....9.50 € <i>Fresh fried squid - Friterad bläckfisk</i>
<i>Revuelto de boletus y gambas con parmesano</i> .....9.50 € <i>Scrambled eggs with Boletus mushrooms, prawns and parmesan</i> <i>Äggröra med Boletus svamp, räkor och parmesanost</i>	<i>Sopa del día</i> .....6.00 € <i>Soup of the day - Dagens soppa</i>
<i>Croquetas de jamón</i> .....7.50 € <i>Ham croquettes - Skinkkroketter</i>	<i>Camembert frito con mermelada de arándanos</i> .....9.50 € <i>Fried Camembert with marmalade</i> <i>Friterad Camembert med marmelad</i>
	<i>Melón con jamón Ibérico</i> .....10.50 € <i>Iberian ham with melon</i> <i>Spansk skinka med melon</i>

# LA MASÍA

## ENSALADAS – Salads - Sallader

*Ensalada mixta*.....5.50 €

*Mixed salad*

*Husets mixade sallad*

*Ensalada de aguacate con gambas*..... 9.50 €

*Avocado and shrimp salad*

*Avokado- och räksallad*

*Ensalada La Masia (Ensalada verde con queso de cabra,  
piñones, jamón ibérico y vinagreta de miel)* ..... 10.50 €

*Green salad with goat cheese, Iberian ham and honey vinaigrette*

*Grönsallad med getost, spansk skinka och honungsvinegrätt*

*Ensalada de tomate, pimientos asados y  
escabeche de bonito*..... 8.50 €

*Tomato salad with roast peppers and tuna fish*

*Tomatsallad med ugnsbakad paprika och tonfisk*

*Ensalada de pimientos asados con  
queso de cabra gratinado y vinagreta de balsámico*..... 9.50 €

*Roast pepper salad with gratinated goat cheese and balsamic vinaigrette*

*Ugnsbakad paprikasallad med gratinerad getost och balsam vinegrätt*

*Ensalada de Mozzarella, tomate y rúcula* ..... 8.50 €

*Mozzarella with tomato and rocket salad*

*Mozzarella, tomat och ruccola sallad*

# LA MASÍA

## CARNES – Meat – Kött

*Entrecot de ternera gallega.....17.50 €*

*Entrecote from Galicia*

*Entrecote från Galicien*

*Solomillo de cebón con foie y salsa de Pedro Ximenez.....21.50 €*

*Fillet steak with foie gras and sweet sherry sauce*

*Oxfilé med gåslever och söt sherrysås*

*Medallones de solomillo de ternera al ajillo.....17.50 €*

*Medallions of fillet steak and garlic sauce*

*Oxfilémedaljonger med vitlök*

*Chuletitas de cordero lechal.....17.00 €*

*Suckling lamb chops*

*Dilammkotletter*

*Presa de cerdo ibérico.....11.50 €*

*Iberian shoulder of pork*

*Traditionell spansk fläskkarré*

*Pollo de corral al ajillo.....10.50 €*

*Chicken with garlic - Kyckling med vitlök*

*Pollo de corral al curry.....10.50 €*

*Chicken curry - Kyckling curry*

*Magret de pato con salsa de piña.....15.50 €*

*Roasted duck breast with pineapple sauce - Stekt ankbröst med ananassås*

*Salsa a elegir: Roquefort – pimienta – champiñones – bearnesa.....1.00 €*

*Choice of sauce (Roquefort – pepper – champignon – bearnaise)*

*Tillval av sås (Roquefort – peppar – champinjon – bearnaise)*

***Estos platos vienen acompañados con verduras frescas y patatas naturales***

***These dishes are served with fresh vegetables and potatoes***

***De här rätterna serveras med färska grönsaker och potatis***

# LA MASÍA

*PESCADOS – Fish – Fisk*

*Merluza a la espalda.....17.00 €*  
*Grilled hake*  
*Grillad kummel*

*Merluza en salsa verde.....17.00 €*  
*Poached hake with parsley sauce*  
*Pocherad kummel med persiljesås*

*Lubina a la espalda.....15.50 €*  
*Grilled sea bass*  
*Grillad havsaborre*

*Dorada a la espalda.....15.00 €*  
*Grilled dorada*  
*Grillad dorada*

*Bacalao al ajillo con gambas o con tomate frito casero.....16.50 €*  
*Grilled cod with garlic and prawns or with home made tomato sauce*  
*Grillad torsk med vitlök och räkor eller med hemlagad tomatsås*

*Lenguado con mantequilla y rábano picante.....17.50 €*  
*Grilled Sole with horseradish butter*  
*Sjötunga med pepparrotssmör*

*Lenguado Walevska con salsa de bogavante y  
champiñones.....19.50 €*  
*Sole Walevska with lobster sauce and mushrooms*  
*Sjötunga Walevska med hummersås och champinjoner*

***Estos platos vienen acompañados con verduras frescas y patatas naturales***

***These dishes are served with fresh vegetables and potatoes***

***De här rätterna serveras med färska grönsaker och potatis***

# LA MASÍA

## PASTAS

<i>Espagueti con marisco</i> .....	12.50 €
<i>Spaghetti with seafood - Spaghetti med skaldjur</i>	
<i>Espagueti Boloñesa</i> .....	8.00 €
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<i>Espagueti Carbonara</i> .....	8.50 €
<i>Spaghetti Carbonara</i>	
<i>Espagueti al pil pil</i> .....	12.00 €
<i>Spaghetti pil pil</i>	
<i>Spaghetti pil pil (räkor i het olja med vitlök och piri-piri)</i>	
<i>Lasaña de carne</i> .....	8.50 €
<i>Meat lasagne - Köttfärslasagne</i>	

## ARROCES - Paella

<i>Arroz con bogavante y carabineros</i> .....	20.00 €
<i>Paella with lobster and red king prawns</i>	
<i>Paella med hummer och röda jätteräkor</i>	
<i>Arroz caldoso con bacalao y cigalas frescas</i> .....	16.50 €
<i>Paella with cod and fresh crayfish</i>	
<i>Paella med torsk och färska havskräftor</i>	
<i>Arroz La Masía (conejo, pollo de corral y codorniz)</i> .....	13.00 €
<i>Paella La Masía (with rabbit, chicken and quail)</i>	
<i>Paella La Masía (med kanin, kyckling och vaktel)</i>	

# LA MASÍA

## POSTRES – Desserts - Efterrätter

<i>Flan</i> .....	4.50 €
<i>Cream caramel</i> <i>Traditionell spansk vanilj och karamell efterrätt</i>	
<i>Crema catalana</i> .....	5.00 €
<i>Spanish crème brûlée</i> <i>Spansk brylépudding</i>	
<i>Tiramisú</i> .....	5.50 €
<i>Classic Italian dessert</i> <i>Klassisk italiensk efterrätt</i>	
<i>Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla</i> .....	6.00 €
<i>Brownie with chocolate sauce and vanilla ice cream</i> <i>Brownie med chokladsås och vaniljglass</i>	
<i>Tarta de queso con confitura de arándanos</i> .....	5.00 €
<i>Cheesecake with berry sauce</i> <i>Cheesecake med bärsås</i>	
<i>Helados variados</i> .....	4.50 €
<i>Assortment of ice cream</i> <i>Urval av glass</i>	
<i>Sorbete de limón al cava</i> .....	5.50 €
<i>Lemon sorbet with a touch of spanish cava</i> <i>Citronsorbet toppad med spansk cava</i>	
<i>Frutos rojos con chocolate caliente</i> .....	6.50 €
<i>Berries with hot chocolate sauce</i> <i>Röda bär med varm chokladsås</i>	
<i>Fruta del tiempo</i> .....	5.50 €
<i>Seasonal fruit</i> <i>Urval av säsongens frukt</i>	

*Todos nuestros postres son caseros*  
*All our desserts are home made - Alla efterrätter är hemlagade*

# LA MASÍA

VINO TINTO – Red Wine – Rött Vin

## *Ribera del Duero*

*Protos roble* ..... 14.50 €

*Emilio Moro crianza* ..... 30.50 €

*Matarromera crianza* ..... 29.50 €

## *Rioja*

*Cune crianza* ..... 13.50 €

*Muga crianza* ..... 21.50 €

*Viña Alberdi crianza* ..... 19.50 €

*Azpilicueta crianza* ..... 15.50 €

*Campillo crianza*..... 20.50 €

*Enate crianza (Somontano)*..... 17.00 €

*Imperial 2000 (reserva)*..... 29.50 €

*Marqués de Murrieta (reserva)*..... 30.50 €

*Viña Ardanza (reserva)*..... 31.50 €

*Tinto de la casa* ..... 10.50 €

*House red wine – Husets röda vin*

# LA MASÍA

## VINO BLANCO – White Wine - Vitt Vin

Marqués de Riscal (rueda) Verdejo.....	13.50 €
Marqués de Riscal Sauvignon.....	14.50 €
Viña Sol.....	12.50 €
Viña Esmeralda.....	13.50 €
Enate (Chardonnay).....	15.50 €
Vino Blanco de la casa.....	10.50 €
House white wine – Husets vita vin	

## VINO ROSADO – Rosé Wine – Rosé Vin

Torres de Casta.....	12.50 €
Mateus Rosé.....	12.50 €
Vino Rosado de la casa.....	10.50 €
House rosé wine – Husets rosé vin	

## CAVA Y CHAMPAGNE

Cava de la Casa Brut Nature.....	16.00 €
House cava – Husets spanska cava	
Juve Camps.....	28.00 €

## BEBIDAS – Drinks - Drycker

# LA MASÍA

<i>Agua con o sin gas 50 cl.....</i>	<i>1.50 €</i>
<i>Still or sparkling water 50 cl - Vatten med eller utan kolsyra 50 cl</i>	
<i>Agua 1 litro .....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Still water 1 l - Vatten utan kolsyra 1 l</i>	
<i>Refresco .....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Soft drinks - Läsk</i>	
<i>Zumo de naranja natural.....</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Fresh orange juice - Färsk apelsinjuice</i>	
<i>Caña .....</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Small draught beer - Liten fatöl</i>	
<i>Cerveza grande .....</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Large draught beer - Stor fatöl</i>	
<i>Cerveza de botella .....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Bottled beer - Flasköl</i>	
<i>Copa de vino.....</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Glass of house wine - Glas med husets vin</i>	
<i>Copa de vino reserva .....</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Glass of reserve wine - Glas med reserva vin</i>	
<i>Licores .....</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Liqueurs - Likörer</i>	
<i>Combinados .....</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Drinks - Drinkar</i>	
<i>Café / infusión.....</i>	<i>1.75 €</i>
<i>Coffee / tea - Kaffe / te</i>	
<i>Café irlandés.....</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Irish coffee</i>	
<i>Benjamín de cava .....</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Small bottle of Spanish cava</i>	
<i>Liten flaska med spansk cava</i>	