

SUGGERIMENTS PER PICAR

SUGERENCIAS PARA PICAR

Cruixents de bacallà

Crujientes de bacalao

Escabetx de musclos del Fangar amb hortalisses i verduretes

Escabeche de mejillones del "Fangar" con hortalizas y verdura

Olives trencades i pa torrat amb all i oli

Aceitunas rotas y pan tostado con ajo y aceite

Anxoves amb torradetes i oli verge

Anchoas con tostaditas y aceite virgen

Pa de pagès torrat amb tomàquet

Pan de payés tostado con tomate

Torradeta de pernil i mus d'ànec del Delta

Tostada de jamón y mus de pato del Delta

Torradeta de formatge amb pa i tomàquet

Tostada de queso con pan y tomate

Torradeta de pernil de bodega amb pa i tomàquet

Tostada de jamón de bodega con pan y tomate

Torradeta d'anguila fumada

Tostada de anguila ahumada

Montadet de llagostí amb trinxat de crustacis

Montadito de langostino con picadillo de crustáceos

Bunyols de bacallà

Buñuelos de bacalao

Croqueta casolana

Croqueta casera

Fruits secs variats

Frutos secos variados

LES CASSOLETES DE MARISC PER COMPARTIR ALS ENTRANTS

LAS CAZUELITAS DE MARISCO PARA COMPARTIR A LOS ENTRANTES

Les Ostres del Fangar vives o a la brasa (6 unit.)

Las Ostras del "Fangar" vivas o a la brasa (6 unid.)

Els Musclos del Fangar a la brasa o a la marinera

Los Mejillones del "Fangar" a la brasa o a la marinera

Les Cloïsses a la brasa, a la marinera o amb mongetes

Las Almejas a la brasa, a la marinero o con judías

Les Tellerines a l'estil del Mas

Las Coquinas al estilo del Mas

Els Canyuts o Navalles a la brasa

Las Navajas a la brasa

El Cargol "punxenc" a la brasa

Las cañadillas a la brasa

Les Caragoles o "Cornets" a la brasa

Las Caracolas o "Cornets" a la brasa

Els Catxels o "Berberechos" de "La Ràpita" a la brasa

Los Berberechos de "La Rápita" a la brasa

Les Escopinyes del Delta a la brasa

Los Berberechos del Delta a la brasa

EL SUGGERIMENT DEL DIA..... Amb Marisc del Delta de l'Ebre

LA SUGERENCIA DEL DIA..... Con Marisco del Delta del Ebro

ELS SUGGERIMENTS DEL MAS AMB MARISC I CRUSTÀCIS DE LA CASA, CUI TS A LA BRASA O A LA MARINERA

LAS SUGERENCIAS DEL MAS CON MARISCO Y CRUSTÁCEOS DE LA CASA COCIDOS A LA PARRILLA O A LA MARINERA

Mariscada de la Casa (Recomanem x 2 pax)

Mariscada de la Casa

Mariscada Suprema (Recomanem x 4 pax)

Mariscada Suprema

Mariscada Excel·lent (Recomanem + 4 pax)

Mariscada Excelente

Els Llagostins de platja al forn de llenya amb allets i bitxo o la brasa

Los Langostinos de playa al horno de leña con ajetes y guindilla o a la brasa

Els Escamarlans de platja al forn de llenya amb allets i bitxo a la brasa

Las Cigalas de playa al horno de leña con ajetes y guindilla a la brasa

El Tàrtar de verduretes cuites amb "Gula del Norte", llagostins i ibèric

El Tartar de verduras cocidas con "Gula del Norte", langostinos e ibérico

Caldereta de Llagosta de la llotja de "La Ràpita"

Caldereta de Langosta de la lonja de "La Rápita"

EL SUGGERIMENT DEL DIA..... Amb Marisc del Delta de l'Ebre

LA SUGERENCIA DEL DIA..... Con Marisco del Delta del Ebro

ELS ENTRANTS PER COMPARTIR I LES FRITURES

LOS ENTRANTES PARA COMPARTIR I LAS FRITURAS

El pop roquer a la brasa amb “All i Oli” suau de piquillos:

El pulpo de roca a la brasa con “All i Oli” suave de piquillos

Anques de granota

Ancas de rana

Ortigues de mar

Ortigas de mar

Bunyols casolans de bacallà fresc

Buñuelos caseros de bacalao fresco

Els calamars a la romana

Los calamares a la romana

Els llagostins de platja a la sal o a la brasa

Los langostinos de playa a la sal o a la brasa

Els escamarlans a la sal o a la brasa

Las cigalas a la sal o a la brasa

Coetes de llagostí amb tempura i tast d’all i oli suau

Colas de langostino con tempura y cata de ajo y aceite suave

El pernil de gla amb pa de pagès torrat en brasa i tomàquets:

El jamón de bellota con pan de payés tostado en brasa y tomates

El pernil de bodega amb pa de pagès i tomàquets

El jamón de bodega con pan de payés y tomates

L’assortit de torrades del Mas amb: anguila fumada, ensalada de marisc i crustacis, escalivada amb anxoves i pernil de bodega

El surtido de tostaditas del Mas con: anguila ahumada, ensalada de mariscos y crustáceos, escalibada con anchoas y jamón de bodega

Croquetes casolans de “ternasco”

Croquetas caseras de ternasco

LES AMANIDES DEL MAS AMB PRODUCTES DE TEMPORADA

LAS ENSALADAS DEL MAS CON PRODUCTOS DE TEMPORADA

L'amanida verda amb hortalisses fresques

La ensalada verde con hortalizas frescas

L'amanida d'escabetx de tonyina a l'estil del Mas

La ensalada de escabeche de atún al estilo del Mas

L'amanida freda de trinxat de marisc i crustacis amb llagostins

La ensalada fría de trinchado de mariscos y crustáceos con langostinos

L'amanida freda de pernil d'ànec i encenalls de parmesà

La ensalada fría de jamón de pato y virutas de parmesano

L'amanida de "Gula del Norte" al all torrat amb cloïsses i llagostins

La ensalada de "Gula del Norte" al ajo tostado con almejas y langostinos

EL PEIX A LA BRASA MAS PRADES AMB PATATES I VERDURETES I ELS SUQUETS MARINERS

EL PESCADO A LA BRASA MAS PRADES CON PATATAS Y VERDURITAS Y LOS "SUQUETS" MARINEROS

Llobarro o orada

Lubina o dorada

Rap

Rape

El llom de tonyina vermella

El lomo de atún rojo

El turbot sencer (0.500grs. Aprox.)

El rodaballo entero (0.500grs. Aprox.)

El bacallà fresc

El bacalao fresco

El "suquet" mariner amb peix del dia variat, marisc i crustacis

(Recomanem: 2 pax.)

El "suquet" marinero de pescado del día variado, mariscos y crustáceos

(Recomendamos: 2 pax.)

El "suquet" d'anguila a l'estil de la Teresa

El "suquet" de anguila al estilo de la Teresa

El "suquet" de bacallà a l'estil del Delta

El "suquet" bacalao al estilo del Delta

El llenguado

El lenguado

El "Xapadillo" d'anguila

El "Xapadillo" de anguila

EL SUGGERIMENT DEL DIA..... El peix de la llotja

LA SUGERENCIA DEL DIA..... El pescado de la lonja

LES CARNES A LA BRASA I LES VERDURES I HORTALISSES DE TEMPORADA

LAS CARNES A LA BRASA Y LAS VERDURAS Y HORTALIZAS DE TEMPORADA

El “xuletó” amb D.O Astúries o Girona (segons mercat)
El chuletón con D.O Asturias o Gerona (según mercado)

L’entrecot de vedella
El entrecot de ternera

El filet de vedella
El filete de ternera

El “xurrasco” de vedella
El churrasco de ternera

El “magret” d’Ànec del Delta (Granja Luisiana)
El “magret” de pato del Delta (Granja Luisiana)

La graellada de xai
La parrillada de cordero

La botifarra fresca de pagès
La morcilla fresa de payes

La botifarra d’arròs de les Terres de l’Ebre
La morcilla de arroz de “les Terres de l’Ebre”

L’hamburguesa casolana de vedella
La hamburguesa casera de ternera

La cuixa de pollastre de corral desossat
El muslo de pollo de corral deshuesado

El conill camperol
El conejo campesino

La graellada de verdures i hortalisses de temporada
La parrillada de verduras y hortalizas de temporada

LA NOSTRA PASTA

NUESTRA PASTA

Espagueti, tagliatelle o macarrons:

Espagueti, tagliatelle o macarrones:

A la bolonyesa

A la boloñesa

Amb verduretes i hortalisses de temporada

Con verduras y hortalizas de temporada

Polp roquer i llagostins amb tomàquet picant

Pulpo de roca y langostinos con tomate picante

De la mar i de l'horta

Del mar y de la huerta

Fruits de mar (marisc i crustacis)

Frutos de mar (marisco y crustáceos)

La "fideuà" del Mas amb marisc i crustacis

La "fideuà" del Mas con marisco y crustáceos