

Amb
reserva
prèvia

Mas Llagostera es troba dins de l'àmbit de l'**IGP Calçot de Valls**. Al seu entorn hi ha productors de calçots amb una qualitat excel·lent.



Menú calçotada

I quan arriba el fred... arriben les **calçotades!** A Mas Llagostera, t'oferim els millors calçots a peu de vinya. T'hi apuntes?

A PEU DE VINYA

39 €

Calçots amb la seva salsa i vi de la collita

DINS LA SALA

Plat principal

Dos talls de xai - botifarra blanca - botifarra negra - carxofa a la brasa - mongetes seques

Pa torrat amb alls, tomacons i oli novell de la collita

Postres

Tortell de nata i crema + copa de cava

Vi de la casa, aigua i cafès

La Factoria de Mas Llagostera

Obert els
diumenges al migdia

I els **dissabtes per a grups**
amb reserva prèvia

La Factoria de Mas Llagostera



Vine a fer un vermut entre vinyes!

ESPECIAL VERMUT DE LA CASA

Vermut de la casa

(Blanca Flor de Cellers Domenys. Alc. 15%.)

1,50 €

Combina'l amb aquestes propostes:

2 vermuts + braves + gilda (2u)	9,50
2 vermuts + braves + olives mar i muntanya + seitons	11,50
2 vermuts + braves + olives mar i muntanya + escopinyes naturals	14,00

LES NOSTRES TAPES

Braves Mas Llagostera	3,50
Olives mar i muntanya (2u)	3,00
Seitons	2,80
Escopinyes naturals	4,00
Pa de vidre amb sardina fumada i reducció de PX	3,00
Caneló d'au amb beixamel de tòfona	3,80
Popets encebats	9,00
Cargols a l'estil del Pere	9,00

VERMUTS ESPECIALS

Fontalia sweet white Vermut blanc dolç elaborat amb vins del Priorat. És fresc, amb notes de fruita i lleugers tocs especiats. Alc. 15%	3,00
Perucchi Gran Reserva Macerat amb una combinació especial de més de 50 varietats d'herbes, fruites i arrels. Alc. 15%	3,40
Padró Amargo Suau Vermut de brillant color daurat, harmoniós i refinat. Fresc, alpí i elegantment amarg. Alc. 18%	4,00
Padró Amargo El vermut més intens de Padró & Co. Elaborat amb una doble infusió de botànics de vermut negre i amargs. Alc. 18%	4,00

PELS AMANTS DE LA CERVESA

Oliba green Beer Cervesa artesana estil pilsen feta al Pallars, sense gluten, i amb un toc d'oliva. Et sorprendrà! Alc. 5%	3,50
Theresa Fabricada al Delta de l'Ebre, conté arròs, malta i llúpul (tipus Ale). És una cervesa suau, però amb cert caràcter, com no podria ser d'una altra manera, ja que està dedicada a les dones del camp. Alc. 5,3%	3,70
Unika Doble D'aroma de gran intensitat i complexitat, hi predomina la malta però amb matisos frescos i herbals. Medalla de plata al Barcelona Beer Challenge 2020. Alc. 7%	3,70

ALTRES BEGUDES

Refresc	1,50
Kambutxa Honey Soda Drinks Beguda amb gas carbònic, totalment natural, produïda en base a la fermentació d'herbes silvestres, fruites i verdures ecològiques de km0	3,00

Els vins, els grans protagonistes a casa nostra...

VINS A COPEs

BLANCS

Sunset Capvespre Blanc. Cellers Domenys Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Muscat. DO Catalunya	1,80
Vividors del vi. L'Apical Xarel·lo i Malvasia de Sitges. DO Penedès	2,20
Vinyes blanques. Jané Ventura Xarel·lo, Macabeu, Malvasia de Sitges i Garnatxa blanca. DO Penedès	2,80

ROSATS

Vinyes roses. Jané Ventura Sumoll i garnatxa Negra. DO Penedès	2,80
--	------

NEGRES

Sunset Capvespre Negre. Cellers Domenys Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Syrah. DO Catalunya	1,80
Vinyes negres. Jané Ventura Ull de llebre, Sumoll, Syrah, Samsó i Garnatxa negra. DO Penedès	3,00

AMPOLLA

BLANCS

Vinyes blanques. Jané Ventura Xarel·lo, Macabeu, Malvasia de Sitges i Garnatxa blanca. DO Penedès	12,00
Malvasia de sitges. Jané Ventura 100% Malvasia de Sitges. DO Penedès	19,00
Endogen Xarel·lo Vermell. Finca Mas Perdut 100% xarel·lo vermell de vinyes velles	16,00
Vividors del vi. L'Apical Xarel·lo i Malvasia de Sitges. DO Penedès	11,00
El Terrat. Mas Vicens Macabeu i muscat. DO Tarragona	9,00

ROSATS

Vinyes roses. Jané Ventura Sumoll i garnatxa Negra. DO Penedès	12,00
--	-------

NEGRES

Vinyes negres. Jané Ventura Ull de llebre, Sumoll, Syrah, Samsó i Garnatxa negra. DO Penedès	15,00
Finca Els Camps. Jané Ventura Syrah i carinyena. DO Penedès	20,00
La Creueta. Eudald Massana Noya Cabernet sauvignon, merlot i petit Verdot. DO Penedès	15,00

CAVES

Reserva de la Música Brut Nature. Jané Ventura DO Cava	14,00
DO Gran Reserva Vintage. Jané Ventura DO Cava	19,00

Vols quedar-te a dinar?

T'oferim el millor producte km0 en un espai únic.

ENTRANTS

Xató	6,00
Amanida de la casa	4,00

ELS ARROSSOS D'EN PERE

L'arròs de la setmana (consulta'ns)	--
Arròs d'ànec, foie i bolets	13,00
Arròs negre	13,00
Arròs de tros	12,00
Paella vegetariana	10,00
Paella de marisc	15,00
Fideuada	11,00

Cuinats amb arròs del Molí d'en Rafelet, tradicional i artesà, d'excel·lent qualitat i sense conservants afegits

BRASA

Pollastre	8,00
Botifarra artesana	8,00
Pop	14,00

*Tots els plats venen acompanyats amb guarnició

POSTRES

Els postres de la setmana (consulta'ns)	
Mel i mató, amb mel de les abelles de Mas Llagostera	5,00
Postres de música amb vi dolç	5,00
Gelat artesà	5,00

MENÚ DE PAELLA

28 €

Amanida o xató
Arròs de la setmana, paella vegetariana o fideuada
Postres de la setmana
Inclou: vi de la casa, aigua, pa i cafès.

MENÚ INFANTIL

12 €

Pica-pica (olives, galeta salada i fuet), botifarra o pollastre arrebossat amb patates, gelat i refresc.