

## 1. AMANIDES / SALADS

- Amanida variada \_\_\_\_\_ 12.75 €  
*Mixed salad*
- Amanida d'endívies amb pernil d'ànec i foie \_\_\_\_\_ 14.55 €  
*Endive salad with cured duck breast and foie gras*
- Amanida de perdiu amb encenalls de formatge \_\_\_\_\_ 18.30 €  
*Partridge salad with cheese shavings*
- Amanida de tomàquets amb anxoves del Cantàbric \_\_\_\_\_ 14.50 €  
*Tomato salad with Cantabrian anchovies*
- Escarola amb romesco i bacallà \_\_\_\_\_ 14.50 €  
*Endives with cod and Romesco sauce*
- Espinacs amb formatge fresc i vinagreta de festucs \_\_\_\_\_ 13.50 €  
*Spinach with fresh cheese and pistachio vinaigrette*

## 2. ENTRANTS / STARTERS

- Pa torrat amb tomàquet, all i oli d'oliva \_\_\_\_\_ 1.80 €  
*Bread with tomato, garlic and olive oil*
- Anxoves del Cantàbric \_\_\_\_\_ 1.50 €/u.  
*Cantabrian anchovies*
- Pernil ibèric de gla Reserva del Mas Gallau (100 g) \_\_\_\_\_ 24.00 €  
*Acorn-fed Iberian ham from the Mas Gallau Reserve (100 g)*
- Espàrrecs gegants amb salmó fumat \_\_\_\_\_ 15.50 €  
*Giant asparagus with smoked salmon*
- Tàrtar de salmó \_\_\_\_\_ 17.65 €  
*Salmon tartar*
- Foie mi-cuit casolà \_\_\_\_\_ 19.90 €  
*Homemade half-baked foie gras*
- Esqueixada de bacallà \_\_\_\_\_ 16.15 €  
*Cod Esqueixada*
- Graellada de verdures \_\_\_\_\_ 13.50 €  
*Grilled vegetables*
- Escalivada a la brasa \_\_\_\_\_ 11.50 €  
*Grilled steak*
- Favetes amb pernil i ceba \_\_\_\_\_ 13.40 €  
*Beans with ham and onion*
- Pebrots "del piquillo" farcits de brandada de bacallà \_\_\_\_\_ 13.50 €  
*Piquillo peppers stuffed with cod Brandade*
- Pastís de porro amb gambes \_\_\_\_\_ 13.50 €  
*Leek tart with prawns*

- Cassola de musclos a l'api o planxa (segons temporada) \_\_\_\_\_ 13.00 €  
*Mussel stew with celery or grilled (depending on the season)*
- Caragols a la catalana \_\_\_\_\_ 13.50 €  
*Catalan snails*
- Caragols a la llauna \_\_\_\_\_ 19.50 €  
*Traditional snails 'a la llauna' (roasted)*
- Calamars a l'andalusa \_\_\_\_\_ 13.15 €  
*Andalusian calamari*
- Xipirons a l'andalusa \_\_\_\_\_ 18.50 €  
*Andalusian cuttlefish*
- Cigrons amb xipirons i espinacs \_\_\_\_\_ 16.25 €  
*Chickpeas with cuttlefish and spinach*
- Anques de granota "al ajillo" \_\_\_\_\_ 15.25 €  
*Garlic frogs' legs*

## 3. ARROSSOS I FIDEUS (mín. 2 pax) / RICE AND VERMICELLI (min 2 pers)

- Fideus negres (verduretes i calamarsons) \_\_\_\_\_ 14.40 €/pax  
*Black vermicelli (vegetables and squid)*
- Paella marinera \_\_\_\_\_ 22.50 €/pax  
*Seafood paella*
- Arròs de muntanya (botifarra i bolets) \_\_\_\_\_ 18.50 €/pax  
*Mountain paella (Botifarra sausage and mushrooms)*

## 4. SOPES I CREMES / SOUPS AND CREAMS

- Sopa de ceba gratinada \_\_\_\_\_ 10.80 €  
*Onion soup gratin*
- Sopa de peix \_\_\_\_\_ 15.20 €  
*Fish soup*
- Crema de verdures \_\_\_\_\_ 9.85 €  
*Cream of vegetables*
- Crema de tomàquet \_\_\_\_\_ 9.85 €  
*Cream of tomato*
- Crema d'escamarlans amb safrà \_\_\_\_\_ 12.00 €  
*Cream of crayfish with saffron*

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, informi'ns  
*Please ask your waiter about any allergies or intolerances.*



Les mitges racions es cobraran a raó del 65 % del plat.  
*Half-portions will cost 65% of the dish's original price.*

## 5. PEIXOS / FISH

- Llenguado a la planxa \_\_\_\_\_ 21.05 €  
*Grilled sole*
- Llenguado a la taronja o amb salsa holandesa \_\_\_\_\_ 22.05 €  
*Sole with orange or hollandaise sauce*
- Salmó a la planxa \_\_\_\_\_ 15.55 €  
*Grilled salmon*
- Tronc de lluç al vinagre de cava \_\_\_\_\_ 20.00 €  
*Hake loin with Cava vinegar*
- Lluç a la planxa \_\_\_\_\_ 16.75 €  
*Grilled hake*
- Supremes de lluç al gruyère amb mousse de porro \_\_\_\_\_ 17.25 €  
*Hake fillet with Gruyere cheese and leek mousse*
- Rap a la planxa o marinera \_\_\_\_\_ 19.50 €  
*Grilled or seared monkfish*
- Peix del dia a la brasa amb alls i vinagre de cava \_\_\_\_\_ 23.15 €  
*Grilled catch of the day with garlic and Cava vinegar*
- Graellada de peix i marisc \_\_\_\_\_ 26.35 €  
*Mixed seafood grill*
- Cassola de fideus amb rap i cloïsses \_\_\_\_\_ 19.50 €  
*Vermicelli casserole with monkfish and clams*
- Pop a la brasa \_\_\_\_\_ 20.30 €  
*Grilled octopus*
- Calamarsets a la planxa \_\_\_\_\_ 17.30 €  
*Grilled squid*
- Cocotxes de bacallà a la brasa \_\_\_\_\_ 21.00 €  
*Grilled cod cheeks*
- Bacallà a la brasa \_\_\_\_\_ 20.00 €  
*Grilled cod*
- Bacallà a la crema d'allis \_\_\_\_\_ 21.00 €  
*Cod with cream of garlic*

## 6. CARNS / MEAT

- Costelles de xai a la brasa \_\_\_\_\_ 19.95 €  
*Grilled rack of lamb*

- Entrecot de vedella a la brasa \_\_\_\_\_ 18.35 €  
*Grilled Sirloin Steak*
- Entrecot de vaca rossa gallega a la brasa \_\_\_\_\_ 19.45 €  
*Grilled Galician blond beef entrecôte*
- Mitjana de vaca rossa gallega a la brasa (mín. 2 pax) 27.00€/pax  
*Grilled Galician T-bone steak (min. 2 person)*
- Espatlla de xai a l'ast (2 pax) \_\_\_\_\_ 35.00 €  
*Grilled shoulder of lamb (2 person)*
- Espatlla de cabrit a l'ast \_\_\_\_\_ 27.55 €  
*Roasted shoulder of kid*
- Steak tàrtar \_\_\_\_\_ 21.30 €  
*Steak tartar*
- Filet de vedella a la brasa o al pebre negre i xampinyons \_\_\_\_\_ 21.30 €  
*Grilled beef tenderloin or with black pepper and mushrooms*
- Filet de vedella al raïm amb foie \_\_\_\_\_ 22.15 €  
*Beef tenderloin with grapes and foie gras*
- Filet de vedella al gruyère amb xampinyons \_\_\_\_\_ 21.30 €  
*Beef tenderloin with Gruyere cheese and mushrooms*
- Filet de vedella a la crema de bolets i foie \_\_\_\_\_ 22.15 €  
*Beef tenderloin with cream of mushroom and foie gras*
- Filet Stroganoff amb arròs \_\_\_\_\_ 18.90 €  
*Beef Stroganoff with rice*
- Tournedós Rossini i foie \_\_\_\_\_ 22.15 €  
*Tournedós Rossini (filet mignon) with foie gras*
- Chateaubriand a la Bordalesa \_\_\_\_\_ 21.30 €  
*Chateaubriand with Bordelaise sauce*
- Canelons de confit d'ànec amb beixamel trufada \_\_\_\_\_ 17.50 €  
*Duck confit cannelloni with a truffle bechamel*
- Magret d'ànec al pebre verd \_\_\_\_\_ 16.80 €  
*Seared duck breast with green pepper*
- Pollastre ecològic a la brasa \_\_\_\_\_ 11.30 €  
*Grilled organic chicken*
- Peus de porc a la brasa o amb caragols a la catalana \_\_\_\_\_ 14.10 €  
*Grilled pigs' trotters with Catalan snails*
- Botifarra artesana a la brasa \_\_\_\_\_ 13.60 €  
*Grilled artisan Botifarra sausage*



A Mas Gallau es congela el peix que es consumirà cru, fumat, marinat, escabetxat o salat, segons estableix l'R.D 1420/2006 d'1 de desembre, en prevenció de l'anisakis

All Mas Gallau fish that is going to be consumed raw, smoked, marinated, pickled or salted is frozen, as established in R.D. 1420/2006 from 1 December, in order to prevent anisakiasis.