




Mas Estabanell

R E S T A U R A N T

Ctra. C-17 Barcelona - Puigcerdà, Km. 49
08550 Els Hostalets de Balenyà
Barcelona

T: 93 812 42 96
masestabanell.com

 Google Maps / [Restaurant Mas Estabanell](#)

 Tripadvisor / [Mas Estabanell](#)

 Facebook / [mas.estabanell](#)

 Instagram / [mas.estabanell](#)

Avís als clients amb intoleràncies alimentàries, informar al cambrer.
Aviso a los clientes con intolerancias alimentarias, informar al camarero.

Per començar - Para empezar

De la muntanya a la brasa - De la montaña a la parrilla

Carns amb salses - Carnes con salsas

Del mar - Del mar

Extres - Extras

Pels més petits - Para los más pequeños

Begudes - Bebidas

Vins negres - Vinos tintos

Vins rosats - Vinos rosados

Vins blancs - Vinos blancos

Caves - Cavas

Les postres - Los postres

Gelats i Sorbets - Helados y Sorbetes

Cafès i infusions - Cafés e infusiones

Licors i destil.lats - Licores y destilados

Per començar - Para empezar

Amanida tèbia amb foie natural <i>Ensalada tibia con foie natural</i>	13,50 €
Amanida de formatge de cabra amb cruixent de pernil i vinagreta de mel <i>Ensalada de queso de cabra con crujiente de jamón y vinagreta de miel</i>	13,50 €
Coca d'escalivada amb formatge de cabra gratinat <i>Coca de escalivada con queso de cabra gratinado</i>	13,50 €
Coca amb anxoves del cantàbric i pebrot escalivat <i>Coca con anchoas del cantábrico y pimiento escalivado</i>	14,50 €
Mi-cuit d'ànec caramel.litzat amb torradetes <i>Mi-cuit de pato caramelizado con tostaditas</i>	13,30 €
Pernil ibèric <i>Jamón ibérico</i>	15,00 €
Cecina d'Astorga amb melmelada de pebrot <i>Cecina de Astorga con confitura de pimiento</i>	11,50 €
Croquetò del xef amb un toc de salsa <i>Croquetón del chef con un toque de salsa</i>	11,50 €
Ous estrellats amb pernil i tòfona <i>Huevos estrellados con jamón y trufa</i>	10,50 €
Arròs sec amb sèpia de costa (mín. 2 persones) <i>Arroz seco con sipia de costa (mín. 2 personas)</i>	13,50 €
Fideuà amb sèpia i gambes amb un toc d'allioli (mín. 2 persones) <i>Fideuá con sipia y gambas con un toque de allioli (mín. 2 personas)</i>	13,50 €
Canelons de la iaia <i>Canelones de la yaya</i>	9,50 €
Cargols a la llauna <i>Caracoles a la "llauna"</i>	14,00 €
Cors de caroxofes confitades (temporada) <i>Corazones de alcachofas confitadas (temporada)</i>	s/mercat

De la muntanya a la brasa - De la montaña a la parrilla

Peus de porc amb bolets i patates al caliu <i>Pies de cerdo con setas y patatas "al caliu"</i>	12,00 €
Delícies de porc ibèric <i>Delicias de cerdo ibérico</i>	14,50 €
Botifarra d'Osona <i>Butifarra de Osona</i>	9,50 €
Butifarra amb foie i poma <i>Butifarra con foie y manzana</i>	11,75 €
Costellam de cabrit a la brasa <i>Costillar de cabrito a la parrilla</i>	19,50 €
Xurrasco cuinat a baixa temperatura amb "chimichurri" <i>Churrasco cocinado a baja temperatura con salsa chimichurri</i>	16,00 €
Xai de pastura <i>Cordero de pasto</i>	15,00 €
Entrecot de vedella d'Osona a la brasa (500 gr.) <i>Entrecot de ternera de Osona a la parrilla (500 gr.)</i>	21,50 €
Filet de vedella d'Osona <i>Solomillo de ternera de Osona</i>	24,50 €

Carns amb salses – Carnes con salsas

Cuixa de confit d'ànec "5 aglans" a la crema de castanyes i tòfona <i>Muslo confiado de pato "5 bellotas" a la crema de castañas y trufa</i>	16,50 €
Peus de porc amb salsa al gust * <i>Pies de cerdo con salsa al gusto*</i>	13,50 €
Entrecot de vedella d'Osona al gust (500 gr.)* <i>Entrecot de ternera de Osona al gust (500 gr.)*</i>	21,50 €
Filet de vedella d'Osona al gust* <i>Filete de ternera de Osona al gust*</i>	24,50 €

*Salsa de castanyes i tòfona / Pedro Ximènez trufada / ceps

*Salsa de castañas y trufa / Pedro Jiménez trufada / ceps

Del mar - *Del mar*

Xurros casolans de bacallà amb confitura de pebrot de "El Bierzo"	12,00 €
<i>Churros caseros de bacalao con confitura de pimiento de El Bierzo</i>	
Calamars a l'andalusa	12,00 €
<i>Calamares a la andaluza</i>	
Calamars a la planxa	14,50 €
<i>Calamares a la plancha</i>	
Sèpia a la planxa	14,00 €
<i>Sipia a la plancha</i>	
Bacallà a la mimosa gratinat amb musselina d'allioli	15,50 €
<i>Bacalao a la mimosa gratinado con muselina de "allioli"</i>	
Cua de rap a la donostiarra	21,00 €
<i>Cola de rape a la donostiarra</i>	

Extres - *Extras*

Salsa	1,30 €
<i>Salsa</i>	
Pa normal	1,50 €
<i>Pan normal</i>	
Coca torrada	2,50 €
<i>Coca torrada</i>	

Begudes - *Bebidas*

Aigua de 500 cl. / Gasosa / Vichy	2,75 €
<i>Agua de 500 cl. / Gaseosa / Vichy</i>	
Refresc (llimona, taronja, bitter, etc, ...)	2,30 €
<i>Refresco (limón, naranja, bitter, etc, ...)</i>	
Coca-cola 350 cl.	2,75 €
<i>Coca-cola 350 cl.</i>	
Cervesa	2,75 €
<i>Cerveza</i>	

Pels més petits - Para los más pequeños

Menú infantil a escollir fins els 10 anys*

12,50 €

*Menú infantil a escoger hasta los 10 años**

Pasta fresca, escolopa de pollastres amb patates fregides de l'hort

Pasta fresca, escalopa de pollo con patatas fritas del huerto

Pasta fresca, croquetes de carn d'olla amb patates fregides de l'hort

Pasta fresca, croquetas de cocido con patatas fritas del huerto

Pasta fresca, botifarra amb patates fregides de l'hort

Pasta fresca, butifarra con patatas fritas del huerto

Postres a escollir: Bola de gelat, iogurt natural o suc de taronja natural

Postres a escoger: Bola de helado, yogur natural o zumo de naranja natural

Inclou pa i una beguda

Incluye pan y una bebida

***Hi ha la possibilitat de compartir el menú infantil,
llavors entren 2 begudes, 2 postres i 2 racions de pa**

18,50 €

**Hay la posibilidad de compartir el menú infantil,
entonces entran 2 bebidas, 2 postres y 2 raciones de pan*

Els caps de setmana i festius, poden gaudir de passejades gratuïtes en poni

Los fines de semana y festivos, pueden disfrutar de paseos gratis en poni

Vins negres - Vinos tintos

Vi de la bota del celler <i>Vino de la bota de la bodega</i>	7,00 €
DO Catalunya Vi de la Casa Garnatxa - Segura Viudas - Garnatxa	9,75 €
DO Montsant Semicriança - Garbó - Merlot i Tempranillo	11,50 €
Criança - Fra Guerau - Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah	14,00 €
DO Empordà Cabernet Sauvignon i Merlot - Cop de Vent - Cabernet Sauvignon i Merlot	12,50 €
DOQ Priorat Vi de Guarda - Mas de Subirà - Garnatxa Tinta, Carinyena i Cabernet Sauv.	17,50 €
DOC Rioja Criança - Orube - Tempranillo	14,50 €
Criança - Orube Magnum 1,5 l. - Tempranillo	26,50 €
DO Ribera del Duero Crianza - Valdubón - Tempranillo	17,50 €
Roble - Valdubón - Tempranillo	14,00 €
Roble - Valdubón 0,5 l. - Tempranillo	8,75 €

Vins rosats – Vinos rosados

DO Catalunya

Vi de la Casa

Rosat - **Segura Viudas** – Tempranillo i Merlot 9,75 €

Rosat - **Torres de Casta** 11,50 €

DO Montsant

Rosat - **Amor Loco** - 70% Garnatxa Negra i 30% Syrah 12,50 €

DO Empordà

Rosat - **Cresta Rosa** 11,00 €

Modena (Italia)

Rosat – **Monteberín** - Lambrusco Salamino i lambrusco di Sorbara 9,00 €

Vins blancs – Vinos blancos

D.O Penedès

Vi de la Casa

Xarel·lo - **Segura Viudas** - Xarel·lo 9,75 €

DO Catalunya

Blanc Pescador 11,00 €

Blanc Floral - **Fer Volar Coloms** - Moscatell, Gewürztraminer i Sauv. Blanc 12,50 €

DO Rueda

Verdejo **Valdubón** - Verdejo i Viura 12,00 €

DO Rías Baixas

Albariño – **Vionta** – Albariño 14,00 €

DO Empordà

Blanc - **Cop de Vent** - 80% Macabeu i 20% Moscatell 12,50 €

Caves – Cavas

DO Cava

Brut Nature – **Rigol** - Macabeu, Xarel·lo i Parellada **9,50 €**

Cava de la Casa

Vintage Gran Reserva - **Segura Viudas** - Macabeu i Parellada **13,00 €**

Brut Nature – **Recaredo** **24,75 €**

Imperial Brut – **Gramona** **25,00 €**

Reserva Familia – **Juve & Camps** **24,50 €**

Les postres – Los postres

Carpaccio de pinya amb crema catalana i gelat de vainilla <i>Carpaccio de piña con crema catalana y helado de vainilla</i>	6,50 €
Borratxo amb xocolata calenta <i>Borracho con chocolate caliente</i>	6,00 €
Coulant amb gelat de xocolata blanca <i>Coulant con helado de chocolate blanco</i>	6,00 €
Crema catalana <i>Crema catalana</i>	5,00 €
Fresons al gust (temporada) <i>Fresas al gusto (temporada)</i>	6,00 €
Suc de taronja natural <i>Zumo de naranja natural</i>	5,30 €
Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla) <i>Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla)</i>	5,90 €

Gelats i Sorbets – Helados y Sorbetes

Sorbet de llimona <i>Sorbete de limón</i>	6,00 €
Sorbet de mandarina <i>Sorbete de mandarina</i>	6,80 €
Gelat de vainilla amb xocolata calenta <i>Helado de vainilla con chocolate caliente</i>	6,00 €
Gelat de xixona amb xocolata calenta o ratafia <i>Helado de jijona con chocolate caliente o ratafia</i>	6,80 €
Suplement de nata o xocolata <i>Suplemento de nata o chocolate</i>	1,20 €

Cafès i infusions - Cafés e infusiones

Cafè / Cafè amb gel / Tallat / Tallat amb gel <i>Café / Café con hielo / Cortado / Cortado con hielo</i>	1,95 €
Cafè amb llet <i>Café con leche</i>	2,25 €
Cigaló / Trifàsic <i>Carajillo / Trifásico</i>	2,95 €
Infusió: Poliol / Te / Camamilla <i>Infusión: Poleo / Te / Manzanilla</i>	2,25 €
Infusió: Rooibos <i>Infusión: Rooibos</i>	2,75 €
Irlandès / Escocès <i>Irlandés / Escocés</i>	7,25 €

Licors i Destil.lats - Licores y Destilados

Xarrup - Chupito

Copa - Copa

BRANDY

Mascaró	3,50 €	4,70 €
Magno	3,50 €	4,70 €
Torres X	3,50 €	4,70 €
Gran Duque de Alba	4,70 €	9,10 €

WHISKY

JB	3,95 €	5,90 €
Ballantine's	3,95 €	5,90 €
Jack Daniel's	3,95 €	5,90 €
Cardhu	4,70 €	9,10 €
Macallan	4,85 €	9,70 €
Glenrothes	4,85 €	9,70 €

LICORS - LICORES

Baileys	3,00 €	4,70 €
Marie Brizard	3,00 €	4,70 €
Frangelico (licor de avellana)	3,00 €	4,70 €
Patxaran	3,00 €	4,70 €
Ratafia Russet	3,00 €	4,70 €

COMBINAT - COMBINADOS

Hendrick's		9,65 €
Gin Mare		9,65 €
Ron Bacardi		7,25 €

AIGÜARDENTS - ORUJOS

Marc de Cava Segura Viudas	3,50 €	4,70 €
Grappa Libarna	3,50 €	4,70 €
Orujo Blanc	3,50 €	4,70 €
Orujo Herbes	3,50 €	4,70 €