




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](#)

Per començar - Para empezar

- **Croquetes casolanes del xef (mín. 4 u.)** 2,50 €/u.
Croquetas caseras del chef (mín. 4 u.)
- **Ous estrellats amb pernil i tòfona** 14,00 €
Huevos estrellados con jamón y trufa
- **Cors de caroxofes confitades (8 u.)** 15,00 €
Corazones de alcachofas confitadas (8 u.)
- **Brandada de bacallà amb torraderes** 11,50 €
Brandada de bacalao con torradas
- **Sopa de peix amb crostons, boníssima** 10,00 €
Sopa de pescado con picatostes, buenísima
- **Musclos "bouchot" a la marinera, per llepar-te els dits** 10,00 €
Mejillones bouchot a la marinera, para chuparte los dedos
- **Cargols a la llauna, com els de sempre** 16,00 €
Caracoles a la "llauna" como los de siempre
- **Amanida tèbia mar i muntanya, amb bolets i gambes** 15,00 €
Ensalada tibia mar y montaña, con setas y gambas
- **Amanida de formatge de cabra amb cruixent d'ametlles garrapinyades, fruits secs, codony i vinagreta de mel** 15,00 €
Ensalada de queso de cabra con crujiente de almendras garrapiñadas, frutos secos, membrillo y vinagreta de miel
- **Coca d'escalivada amb formatge de cabra gratinat** 16,50 €
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
- **Coca amb anxoves del cantàbric i pebrot escalivat** 15,50 €
Coca con anchoas del cantábrico y pimiento escalivado
- **Pernil ibèric del bò** 19,00 €
Jamón ibérico del bueno
- **Cecina d'Astorga amb confitura de pebrot** 16,00 €
Cecina de Astorga con confitura de pimiento
- **Canelons de la iaia** 11,00 €
Canelones de la yaya

Arrossos i fideuà - Arroces y fideuá
Mínim 2 persones - Mínimo 2 personas

- **Arròs del senyoret** **15,50 €**
Arroz del señorito
- **Arròs vegà amb verduretes** **15,50 €**
Arroz vegano con verduritas
- **Arròs negre amb un toc d'allioli** **15,50 €**
Arroz negro con un toque de "allioli"
- **Fideuà amb un toc d'allioli** **15,50 €**
Fideuá con un toque de "allioli"

Del mar - Del mar

- **Calamars a l'andalusa** **16,00 €**
Calamares a la andaluza
- **Calamars a la planxa** **16,00 €**
Calamares a la plancha
- **Bacallà a la mimosa gratinat amb musselina d'allioli** **17,00 €**
Bacalao a la mimosa gratinado con muselina de "allioli"

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

- **Peus de porc amb bolets i patates al caliu** 14,50 €
Pies de cerdo con setas y patatas "al caliu"
- **Secret de porc ibèric** 16,50 €
Secreto de cerdo ibérico
- **Botifarra d'Osona** 10,50 €
Butifarra de Osona
- **Pollastre a la brasa** 11,50 €
Pollo a la brasa
- **Xurrasco baixa temperatura a la brasa amb "chimichurri"** 15,50 €
Churrasco baja temperatura a la brasa con chimichurri
- **"Entraña" de vedella a la brasa amb "chimichurri"** 14,50 €
Entraña de ternera a la brasa con chimichurri
- **Xai de pastura (2 costelles i 2 mitjanes)** 18,00 €
Cordero de pasto (2 costillas y 2 michanas)
- **Entrecot de vedella (500 gr.)** 23,00 €
Entrecot de ternera (500 gr.)
- **Xuletò de vedella d'Osona (800 gr.)** 37,00 €
Chuletón de ternera de Osona (800 gr.)

Carns amb salses – Carnes con salsas

- **Lingot de garrinet amb salsa de castanyes i tòfona** 14,50 €
Lingote de cochinillo amb salsa de castañas y trufa
- **Peus de porc amb salsa de castanyes o de ceps** 14,50 €
Pies de cerdo con salsa de castañas o de setas
- **Entrecot de vedella amb salsa de castanyes o de ceps (500 gr.)** 23,00 €
Entrecot de ternera con salsa de castañas o de setas (500 gr.)

Plats combinats pels més petits

Platos combinados para los más pequeños

- **Tagliatelle fresc a la bolonyesa, hamburguesa de vedella i patates de l'hort fregides** **13,00 €**
Tagliatelle fresca a la boloñesa, hamburguesa de ternera y patatas del huerto fritas

- **Tagliatelle fresc a la bolonyesa, croquetes casolanes i patates de l'hort fregides** **13,00 €**
Tagliatelle fresca a la boloñesa, croquetas caseras y patatas del huerto fritas

- **Tagliatelle fresc a la bolonyesa, botifarra i patates de l'hort fregides** **13,00 €**
Tagliatelle fresca a la boloñesa, butifarra y patatas del huerto fritas

Els festius, poden gaudir de passejades gratuïtes en poni
Los festivos, pueden disfrutar de paseos gratis en poni

Extres – Extras

- **Salsa** **1,60 €**
Salsa

- **Pa normal** **1,60 €**
Pan normal

- **Coca torrada** **2,80 €**
Coca torrada

Vins negres – Vinos tintos

- **Vi de la bota del celler** **7,00 €**
Vino de la bota de la bodega

- **DO Catalunya**
Vi de la Casa
Garnatxa - **Segura Viudas** – Garnatxa **10,50 €**

- **DO Montsant**
Criança - **Fra Guerau** - Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah **16,00 €**

- **DO Empordà**
Cabernet Sauvignon i Merlot – **Cop de Vent** - Cabernet Sauvignon
i Merlot **14,50 €**

- **DOQ Priorat**
Vi de Guarda - **Mas de Subirà** - Garnatxa Tinta, Carinyena i
Cabernet Sauvignon **19,00 €**

- **DOC Rioja**
Criança – **Orube** - Tempranillo **16,50 €**

- **DO Ribera del Duero**
Criança – **Valdubón** - Tempranillo **19,00 €**

Roble – **Valdubón** - Tempranillo **15,00 €**

Vins rosats – Vinos rosados

➤ **DO Catalunya**

Vi de la Casa

Rosat - **Segura Viudas** – Tempranillo i Merlot

10,50 €

Rosat - **Torres de Casta**

12,00 €

➤ **DO Montsant**

Rosat - **Amor Loco** - 70% Garnatxa Negra i 30% Syrah

15,00 €

Vins blancs – Vinos blancos

➤ **DO Penedès**

Vi de la Casa

Xarel·lo - **Segura Viudas** - Xarel·lo

10,50 €

➤ **DO Catalunya**

Blanc Pescador

12,00 €

Blanc Floral - **Fer Volar Coloms** - Moscatell, Gewürztraminer i Sauvignon Blanc

14,00 €

➤ **DO Rueda**

Verdejo **Valdubón** - Verdejo i Viura

14,00 €

➤ **DO Rías Baixas**

Albariño – **Vionta** – Albariño

16,50 €

➤ **DO Empordà**

Blanc - **Cop de Vent** - 80% Macabeu i 20% Moscatell

14,50 €

Begudes - Bebidas

- **Aigua de 500 cl. / Gasosa / Vichy** 2,80 €
Agua de 500 cl. / Gaseosa / Vichy
- **Refresc (coca-cola, llimona, taronja, bitter, aquarius)** 3,00 €
Refresco (coca-cola, limón, naranja, bitter, aquarius)
- **Cervesa** 3,00 €
Cerveza
- **Martini blanc o negre** 4,00 €
Martini blanco o negro
- **Copa de vi de la casa negre, rosat o blanc** 3,00 €
Copa de vino de la casa tinto, rosado o blanco
- **Bossa de patates fregides o olives "Espinaler"** 2,80 €
Bolsa de patatas fritas o aceitunas "Espinaler"
- **Aperitiu "Espinaler": patates, olives i escopinyes** 18,00 €
Aperitivo "Espinaler": patatas, aceitunas y berberechos

Caves - Cavas

- **DO Cava**
Brut Nature - **Rigol** - Macabeu, Xarel·lo i Parellada 11,00 €
- **Cava de la Casa**
Vintage Gran Reserva - **Segura Viudas** - Macabeu i Parellada 14,00 €
- Reserva Familia - **Juve & Camps** 32,00 €
- Brut Nature - **Recaredo** 34,00 €
- Imperial Brut - **Gramona** 33,00 €

Les postres - Los postres

- **Crema catalana** 5,50 €
Crema catalana
- **Milfulles farcit de crema pastissera** 6,50 €
Hojaldre relleno de crema pastelera
- **Carpaccio de pinya amb crema catalana i gelat de vainilla** 7,00 €
Carpaccio de piña con crema catalana y helado de vainilla
- **Tarta de formatge amb fruits vermells** 6,50 €
Tarta de queso con frutos rojos
- **Creppe de Nutella amb nata** 5,50 €
Creppe de Nutella con nata
- **Borratxo amb xocolata calenta** 6,50 €
Borracho con chocolate caliente
- **Coulant amb gelat de xocolata blanca** 6,50 €
Coulant con helado de chocolate blanco
- **Fresons al gust (temporada)** 6,50 €
Fresones al gusto (temporada)
- **Suc amb taronges naturals espremudes al moment** 6,00 €
Zumo con naranjas naturales exprimidas al momento
- **Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla)** 6,50 €
Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla)

Gelats i Sorbets – Helados y Sorbetes

- **Sorbet de llimona** 6,50 €
Sorbete de limón
- **Sorbet de mandarina** 7,00 €
Sorbete de mandarina
- **Gelat de vainilla amb xocolata calenta** 6,00 €
Helado de vainilla con chocolate caliente
- **Gelat de xixona amb xocolata calenta o ratafia** 7,00 €
Helado de jijona con chocolate caliente o ratafia
- **Suplement per nata o xocolata o servei de pastís** 1,50 €
Suplemento por nata o chocolate o servicio de pastel

Cafès i infusions – Cafés e infusiones

- **Cafè / Cafè amb gel / Tallat / Tallat amb gel** 2,00 €
Café / Café con hielo / Cortado / Cortado con hielo
- **Cafè amb llet** 2,30 €
Café con leche
- **Cigaló / Trifàsic** 3,00 €
Carajillo / Trifásico
- **Infusió: Polioli / Te / Camamilla** 2,30 €
Infusión: Poleo / Te / Manzanilla
- **Infusió: Rooibos** 2,50 €
Infusión: Rooibos
- **Irlandès / Escocès** 8,00 €
Irlandés / Escocés

Licors i Destil.lats - Licores y Destilados

	Xarrup - Chupito	Copa - Copa
➤ BRANDY		
Mascaró	3,80 €	5,30 €
Magno	3,80 €	5,30 €
Torres X	3,80 €	5,30 €
Gran Duque de Alba	5,00 €	9,50 €
➤ WHISKY		
JB	4,50 €	6,50 €
Ballantine's	4,50 €	6,50 €
Cutty Sark	4,50 €	6,50 €
Cardhu	5,30 €	9,80 €
Glenmorangie	7,00 €	12,50 €
➤ LICORS - LICORES		
Baileys	3,80 €	5,30 €
Marie Brizard	3,80 €	5,30 €
Patxaran	3,80 €	5,30 €
Ratafia Russet	3,80 €	5,30 €
Limoncello Villa Massa	3,80 €	5,30 €
➤ COMBINAT - COMBINADOS		
Hendrick's		10,50 €
Gin Mare		10,50 €
Bombay Sapphire		9,50 €
➤ AIGÜARDENTS - ORUJOS		
Orujo Blanc	3,80 €	5,30 €
Orujo Herbes	3,80 €	5,30 €