



# Canals & Domingo








CAVA

----- restaurant **LA MASIA** -----

**Menú GRUPO 18,60 €**  
PRECIO POR PERSONA. (IVA INCLUIDO)








**Menú Calçotada\* 24,00 €**  
PRECIO POR PERSONA. (IVA INCLUIDO)

### Menú solo para mesa entera

- 1 BUTIFARRA    
(Por persona)
- 2 TROZOS DE CORDERO  
(Por persona)
- 1 TROZO DE CONEJO  
(Por persona)
- ENSALADA-ESCALIVADA  
(Plato cada 4 personas)
- JUDIAS Y PATATAS  
(Bandeja cada 6 personas)
- PAN TOSTADO  / TOMATE
- ALLIOLI 
- AGUA
- 1/2 BOTELLA DE CAVA   
(Por persona)
- Postre: HELADO  
- CAFÈ

**PRECIO: 18,60€**  
➔ **Con Alcachofa : 19,60€**

### Menú solo para mesa entera

- CALÇOTS  
(sin límite)
- 1 ALCACHOFA  
(Por persona)
- 1 BUTIFARRA    
(Por persona)
- 2 TROZOS DE CORDERO  
(Por persona)
- ENSALADA-ESCALIVADA  
(Plato cada 4 personas)
- JUDIAS Y PATATAS  
(Bandeja cada 6 personas)
- PAN-TOSTADO  / TOMATE
- ALLIOLI 
- AGUA
- 1/2 BOTELLA DE CAVA   
(Por persona)
- Postre: HELADO  
- CAFÈ

\*Menú de temporada (a partir de noviembre)

**PRECIO: 24,00€**

### MENÚ NIÑOS (6-12AÑOS)

- 1 BUTIFARRA  
- 1 TROZO DE CARNE DE CORDERO
- PATATAS
- PAN TOSTADO  - TOMATE
- ALLIOLI 
- AGUA / REFRESCO
- Postre: HELADO frigo  

**PREU : 10,30 €**

**POR GRUPO UN SOLO TIPO DE MENÚ. Reservas al 93 891 08 35 / 93 891 03 91**  
**EN TODOS LOS MENÚS EL PRECIO ES POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

## 14 Alérgenos a Informar



### **1. Cereales que contengan gluten**

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. Quedan excluidos los jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; las maltodextrinas a base de trigo; los jarabes de glucosa a base de cebada; y los cereales que se utilizan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

### **2. Crustáceos y productos a base de crustáceos**

### **3. Huevos y productos a base de huevo**

### **4. Pescado y productos a base de pescado**

Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

### **5. Cacahuets y productos a base de cacahuets**

### **6. Soja y productos a base de soja**

Aunque no habrá que informar si contienen aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; o ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

### **7. Leche y sus derivados**

Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos ni el lactitol.

**8. Frutos de cáscara**, es decir: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféngigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

### **9. Apio y productos derivados**

### **10. Mostaza y productos derivados**

### **11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**

**12. Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

### **13. Moluscos y productos a base de moluscos**

### **14. Altramuces y productos a base de altramuces**