



Ajudar a la cuina ens agrada

Guarnicions - Salses - Vins i Cava

Encàrrecs a:

Cal Rostit
Maria Vidal 71, Villassar de Mar
T: 676467164
obrador@calrostit.com
www.calrostit.com

Guarnicions per acompanyar els teus plats

	Preu ració (*)
Albergínia escalivada <i>250 gr. d'albergínia carnosa i de l'horta del maresme feta lentament al forn amanida amb sal i oli</i>	4,00
Arròs blanc <i>Safata de 500gr.</i>	5,00
Bolets saltejats <i>Safata de 400gr. d'una barreja selecte de bolets saltejats amb all i julivert.</i>	5,60
Ceba escalivada <i>500 gr. de ceba dolça cuïta lentament al forn, amanida amb sal i oli d'oliva</i>	7,00
Escalivada <i>500 gr. d'un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn.</i>	8,20
Mini Pastanagues especiades <i>500 gr. de pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	3,00
Patates a lo pobre <i>Safata de 500gr. de patates cuïnades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus.</i>	7,00
Patates Cal Rostit <i>500 gr. de patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.</i>	4,00
Pebrot escalivat <i>500 gr. de pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just</i>	9,50
Samfaina <i>Terrina de 500 gr. de verdures fetes a foc lent. A altres contrades la anomenen «pisto», «pebrereta», «mullor» o «ratatouille». Tomàquet, Ceba, Alls, Pebrots vermells, Albergínia, Oli d'oliva i sal. Acompanyarà qualsevol carn o peix al forn o fregit.</i>	9,00
Tomàquets al forn amb parmesà <i>Safata de 6 tomàquets fets al forn amb una mica de parmesà.</i>	9,00
Xampinyons farcits de pernil <i>Safata de 6 xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.</i>	6,50
Xampinyons saltejats <i>Safata de 500 gr. de xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.</i>	7,00

Salses per completar els plats

	Format gran	Tarrina 100ml
All i Oli de Cal Rostit	4,50	1,00
<i>500ml de salsa suau d'ou, all i oli de girasol, tot ben barrejat. Ideal per acompanyar patates, fideuàs o carns a la brasa.</i>		
Beixamel	7,50	
<i>1 litre de salsa base per canalons, lasanyes, la recepta tradicional amb el punt just de nou moscada.</i>		
Bolonyesa	12,50	
<i>1 kg de salsa base per acompanyar pasta, farcir albergínies o patates gratinades. Tomàquet, pastanaga, ceba, carn picada mixta i una i espècies.</i>		
Brava	6,50	1,50
<i>500ml de salsa feta amb pebre dolç, Pebre picant, Sal, Oli, Farina i Caldo. Ideal per acompanyar patates fregides</i>		
Bruna	6,50	
<i>500 ml de salsa realitzada amb una reducció de ossos de vedella, amorosida amb formatge i decorada amb trossets de bacó.</i>		
de Ceps	8,50	
<i>500 ml Un bon llit per carns a la brasa o amanir patates al caliu.</i>		
de Formatge	6,50	1,50
<i>Llet, Margarina i formatge amb un toc de nou moscada, ideal per acompanyar carns a la planxa o pasta (500 ml).</i>		
de Gerds i Fruits Vermells	11,00	
<i>500ml d'una mermelada que acompanya molt bé a les aus cuinades al forn</i>		
Gravy	6,50	1,00
<i>Un clàssic per a qualsevol carn feta al forn, una salsa elaborada des d'una reducció d'ossos de vedella, amb mantega i farina (500 ml).</i>		
Napolitana	8,50	2,50
<i>1 litre de salsa cuinada lentament, el tomàquet queda confitat, els alls cruixents i una mica de julibert per donar-li un toc fresc.</i>		
Romesco	12,50	
<i>500 ml que us serviran per acompanyar plats de peix, verdures al forn, fins i tot amanides. Hi posem alls, tomàquets madurs, ametlles torrades, nyores, pa torrat, vinagre, pebre dolç i sal.</i>		
Sofregit Cal Rostit	12,50	
<i>1kg de salsa base per acompanyar pasta, feta amb trossets de salsitxa, tomàquet, pastanaga, ceba, all i oli d'oliva.</i>		
Vinagreta de mel	4,00	
<i>Perfecte per les amanides, sal, vinagre i un toc especial de mel (500 ml).</i>		



Cava, vermut i vins

	PVP
Cava Celler de l'avi	6,00
<i>Cava brut nature elaborat tradicionalment a la regió del cavaper un celler petit i amb les varietats Xarel·lo 33%, Macabeu 33%, Parellada 33%.</i>	
Ecobatea - blanc	8,00
<i>DO Terra Alta. De cultiu ecològic es un vi fresc, suau i àcid amb notes fruitals.</i>	
Ecobatea - Negre	8,00
<i>DO. Terra Alta. De cultiu ecològic es un vi jove fet amb Garnatxa Negra i Syrah de la Casa Amella. Ideal per carns, embotits i formatges curats.</i>	
Eudald - blanc	5,00
<i>Vi Blanc Jove de la Bodega Massana Noya. Elaborat amb Macabeu, Xarel·lo i Muscat.</i>	
Eudald - negre	5,00
<i>Vi Negre Jove de la Bodega Massana Noya.</i>	
Mas Codina Criança - Negre	9,90
<i>Vi negre criança 2017. D.O. Penedès. Cabernet Sauvignon 100 %. es presenta untuós i amb tanins madurs amb petites notes herbàcies. Intensitat mitjana fruïter amb lleugers tocs a fusta. Postgust llarg que la fan inconfusible a la Cabernet Sauvignon.</i>	
Secrets del Mar - Blanc	8,90
<i>Vi blanc jove. DO Terra Alta. Garnatxa i Macabeo.</i>	
Tempero (Rueda) Verdejo	6,00
<i>Vi Blanc Verdejo de Rueda fresc i saborós, destaca la seva estructura i persistència. Fresco y sabroso, destaca su buena estructura y persistencia. Acompanya molt bé aperitius, marisc, peix i aus.</i>	
Vermut 1880	5,50
<i>Des de les Bodegues Bellot un vermut elaborat amb raïm de la Conca de Barberà.</i>	

**No trobes el que busques?
Pregunta'ns. 676467164**



Recordeu:

Cal Rostit és una rostisseria de Vilassar de Mar. Preparem menjar casolà per emportar i també resollem la cuina per esdeveniments especials com festes assenyalades, aniversaris o qualsevol tipus de celebració on el menjar a peu dret o de plat és important.

Cal Rostit -Maria Vidal 71, Vilassar de Mar

T: 676467164

obrador@calrostit.com

www.calRostit.com

