



Ens agrada, cuinem per a tu

Aperitius - Entrants - Carns - Peix

Encàrrecs a:

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

Aperitius

PVP

Anxoves del Cantàbric 5,50

Safata de 55 gr. d'anxoves del nord preparades i adobades a Argentona (7 filets aprox.).

Bunyols de bacallà 10,00

Safata de 12 bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.

Cargols a la llauna 16,50

Safata de 500gr. de cargols bové fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.

Cargols picantons 16,50

Safata de 500 gr. de cargols bovers de Girona elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.

Carpaccio d'angus 8,50

80 gr. de carn de bou Angus marinada i tallada molt fina amb llenques de parmesà i vinagreta de mostassa.

Crestes de Cal Rostit 9,60

Safata de 12 petites "empanadillas" de tonyina amb tomàquet sofregit.

Ensaladilla russa 10,00

500 grs. de la nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.

Escamarlans amb ceba confitada 28,00

Safata de 500 gr d'escamarlans de mida mitjana saltejats amb ceba caramel·litzada.

Gamba llagostinera al cava 20,20

Safata de 500 gr. de gambot fet al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.

Ous farcits 9,00

Safata de 6 ous durs farcits amb tonyina, maonesa i el propi rovell de l'ou.

Patates braves de Cal Rostit 5,50

Safata de 500 gr. de patates fregides amb la salsa brava que buscaves, un punt picant.

Seitons amb vinagre 5,60

Safata de 100 gr. de seitons adobats a Argentona sense conservants ni colorants.

Viruta Reserva 3,50

Safata de 100 grs d'encenalls de pernil ibèric reserva.

Xipirons enfarinats 14,50

Safata de 500 gr. de calamars petits i tendres amb fregit andalús.



Croquetes Casolanes

Croquetes de 30gr., de diferents sabors i fetes de manera artesanal.

	Safata 6	Safata 12
Bacallà	6,20	12,40
Bolets	4,60	9,20
Rostit	4,60	9,20
Pernil ibèric	5,70	11,40
Pollastre	4,60	9,20
LLuç i gamba	6,20	12,40

Assortit variat 12 croquetes <i>(2 de cada aust)</i>	12,50
--	--------------

Canalons de Carn

Amb la recepta clàssica i tradicional de tota la vida; les carns es rosteixen sense pressa fins adquirir el color i la textura adients, cosa que garanteix un caneló melós i alhora consistent

	Sense Gratinar	Gratinats
Safata de 3	4,20	4,60
Safata de 6	8,40	8,80
Safata de 12	16,80	17,20

Canalons d'Espinacs

	Sense Gratinar	Gratinats
Safata de 3	3,30	3,70
Safata de 6	6,60	7,00
Safata de 12	13,20	13,60



Primers

Amanides i entrants (mín. 2 persones)

Preu ració

Amanida de cogombre i tomàquet	3,50
<i>Cogombre amb tomàquet ratllat i vinagreta d'ametlles, tal i com li feien al Shakir.</i>	
Amanida de pollastre	4,00
<i>Enciam mesclum, crostons de pa, pollastre, formatge i salsa rosa.</i>	
Amanida fresca de pasta	4,50
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.</i>	
Amanida grega (xerris amb mozzarella)	4,50
<i>Xerris, mozzarella i orenca.</i>	
Amanida mediterrània	4,50
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	
Amanida mesclum	4,00
<i>Variat d'ensiam amb bacó i panses i vinagreta de nous.</i>	
Arròs tres delícies	3,50
<i>Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.</i>	
Carxofes al forn farcides amb pernil	3,50
<i>Safata de 2 carxofes al seu punt amb sorpresa de pernil i all a l'interior.</i>	
Cigrons cremosos amb bolets	4,50
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar del cigrons i dels bolets que són fruit de tardor.</i>	
Coleslaw	4,00
<i>Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).</i>	
Empedrat de mongetes o cigrons	4,00
<i>Llegum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre.</i>	
Espinacs a la catalana	4,50
<i>Espinacs saltejats amb panses i pinyons.</i>	
Esqueixada de bacallà	5,50
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet i olives negres si t'agraden.</i>	
Ofegat de Faves i Pèsols	4,50
<i>Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscaldeda cuina a casa.</i>	
Quinoa saltejada amb verdures	5,50
<i>Quinoa cuïta, faba de soja, blat de moro, pastanaja, pebrot, ceba vermella, i panses.</i>	
Taboulé Cal Rostit	4,50
<i>Cous-Cous amb cogombre, dàtils i tomàquet i vinagreta de llimona i menta.</i>	
Trinxat de la muntanya	5,50
<i>Plat tradicional de la cuina catalana, col i patata saltejades amb botifarra negra i la cansalada.</i>	



Brous i Cremes (min 1 litre)

Preu litre

Brou de carn i verdures	6,00
<i>Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir el caldo i una bona escudella.</i>	
Crema de carbassa	5,50
<i>Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.</i>	
Crema de carbassó	5,50
<i>Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.</i>	
Crema de peix i marisc	12,00
<i>De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa.</i>	
Crema freda de meló	6,00
<i>Per iniciar els àpats o per acabar-los, una combinació refrescant i senzilla</i>	
Vellut de tomàquet	6,00
<i>Molt similar al Gaspatxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix.</i>	
Vichyssoise	6,00
<i>Una crema amb porro, patata, ceba i llet que es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>	

Pasta (per encàrrec min 2 racions)

Preu ració

Cous Cous amb Verdures	3,50
<i>La sèmola de blat queda solta i la verdura en el seu punt. Pot ser un plat principal o bé una guarnició per algunes carns i/o aus.</i>	
Lasanya de carn	5,50
<i>Ració de 300 gr. d'una deliciosa lasanya amb un farcit elaborat a base de rostit de vedella i porc, tomàquet, verdures fresques i espècies. i coberta de suau beixamel.</i>	
Lasanya de verdures	5,00
<i>Ració de 300 gr. de lasanya farcida amb carbassó, pebrot vermell, ceba i albergínia, amorosit amb salsa de tomàquet.</i>	
Macarrons Cal Rostit	3,50
<i>Els de casa, els de sempre amb el sofregit de la tieta Roser.</i>	
Risotto de bolets i bacó	4,50
<i>Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós fent pinya amb el bacó i els bolets.</i>	
Risotto amb gambes	6,50
<i>Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós i amb el gustet de les gambes.</i>	
Tortel·lini de carn	4,50
<i>Farcits amb carn de vedella es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.</i>	
Tortel·lini de verdura	4,50
<i>Farcits amb formatge de ricotta, es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.</i>	



Segons

Aus i Conill

Preu ració o peça

Aletes de pollastre a l'allet	4,50
<i>Rostim les aletes amb una mica d'all, vi blanc i temps perquè quedi amb bon gust i molt suau. (Per encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Confit d'ànec amb llit de gerds i patata	11,50
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Conill a l'ast	15,00
<i>Conill sencer de 900 gr. a 1 kg aprox.</i>	
Conill Cal Rostit	7,50
<i>Conill sencer trossejat i rostit amb all i llaurer amb un toc de forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	
Guatlles farcides amb prunes i raïm	10,50
<i>Servim dues peces d'aquesta au de carn delicada i saborosa, molt saludable perquè gairebé no té elements grassos. El raïm i les prunes exalten per contrast el seu sabor natural. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Pollastre a l'ast	9,00
<i>Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb les espècies pròpies de Cal</i>	
Pollastre a la canyella	4,50
<i>Cuixetes i aletes de pollastre juguen en una recepta rescatada que ens dona un intens aroma i sabor. (Per encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Pollastre amb gambes	6,50
<i>El pollastre amb escamarlans originari de l'Empordà els substituïm per gamba vermella guanya amb intensitat. (Per encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Rodó de pollastre farcit	s/m 35,00
<i>Peça de 1.200 gr. de pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-6 persones.</i>	
Mini-Rodó de pollastre farcit	6,50
<i>Cuixetes de pollastre de 300gr. aprox. que poden anar farcides de pernil i formatge, dàtils i bacó o prunes i pinyons. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	

Porc (unitats senceres)

Preu unitat

Botifarra esparracada 6,50

Botifarra de pagès rostida amb bolets, panses i un rajolí de vi ranci. (Per encàrrec mínim 4 racions.)

Braó al forn amb llit de patates 25,50

El "codillo" senser de 1,3 Kg aprox. prèviament macerat en salmuera, el fem dorem al forn i el servit dessosat damunt d'un llit de patates amb pebre vermell. Suficient per 2-3 persones.

Carré Ibèric al forn amb guarnició 60,00

Espectacular peça de llong de porc Ibèric de 1,800 grams coronada pels ossos de les costelles.

Costellam de porc a la mel 10,50

Baix Costellam de porc de 500 gr. cuït a baixa temperatura i rostit al forn. Suficient per 2 persones.

Galtes al forn amb salsa gravy 9,00

Galta de 300 gr. aprox. servida amb patates panaderes al forn i salsa gravy. (Per encàrrec mínim 2 racions).

Garrinet al forn amb guarnició 130,00

Porquet anyell de 3-4kg. servit amb patates i verdures. Suficient per 6-8 persones

Llanera de porc amb reducció de Pedro Ximénez 22,00

Una peça de 500 gr. aproximadament rostida i acompanyada de puré de patates. Suficient per 2 persones.

Mandonguilles amb sípia 7,50

Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Peus de porc a la catalana 8,50

"Manetes de Ministre" fetes a foc lent amb un rajolí de vi ranci i la picada d'ametlles i xocolata. (Per encàrrec mínim 2 racions)

Vedella

Preu unitat o ració

"Callos" con garbanzos 5,50

Tripa de vedella cuïta lentament amb cigrons ecològics. (Per encàrrec mínim 4 racions).

Cap i Pota amb cigrons 7,00

Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons. (Per encàrrec mínim 4 racions.)

Fricandó amb bolets 9,30

Plat de Festa de la Cuina Catalana, tapa plana de vedella ben fina acompanyada amb bolets i deixat reposar d'un dia que està més bo. (Per encàrrec mínim 4 racions.)

RoastBeef amb salsa gravy s/m 36,00

Una peça de 500gr. de rodó de vedella acompanyat amb puré de patates i salsa gravy com si estiguessim davant del Big Ben. Suficient per 2-3 persones.

s/m Aproximat, cal confirmar preu de mercat



Peix i Marisc (per encàrrec min 2 racions o unitats indicades)

Preu ració (*)

Bacallà a la llauna 12,00

El plat s'anomena així perquè la peça de llom de bacallà es fa damunt d'una safata de forn, el pebre vermell li dona el seu color tan especial i sempre l'acompanyem de mongetes seques. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Bacallà amb tomàquet i all confitat 12,00

Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat amb all. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Calamarçets farcits s/m 10,50

Calamars de mida mitjana farcits amb carn picada mixta, les aletes i les potetes. Es un plat que pots servir calent o fred. (Per encàrrec mínim 4 racions.)

Cua de Rap salsa verda 15,00

Una recepta d'origen basc. Acompanyem el rap amb salsa verda feta amb fumet, vi blanc, cloïsses i gambetes. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Dorada al forn amb verdures 14,50

Peça de 500 gr. feta al forn i acompanyada de verdures. És un peix saludable i saborós. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Llobarro al forn amb verdures 15,50

Un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Mandonguilles de peix i gambes 11,50

Mandonguilles de peix blanc i gambes i una salseta feta amb fumet dels caps i closques, el podem acompanyar amb arròs blanc. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Suquet de rap i gambes s/m 16,00

Rodanxes de rap acompanyades amb cloïsses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar. (Per encàrrec mínim 2 racions.)

Xai i Cabrit

Preu unitat

Cuixa de cabrit al forn s/m 25,00

Peça de 500gr. aprox. amb la guarnició que triis.

Cuixa de xai anyell al forn s/m

Peça de 1,200 gr. aprox. amb la guarnició que triis.

Espatlla de cabrit al forn s/m

Peça de 400gr. aprox. amb la guarnició que triis.

Espatlla de xai al forn s/m 32,00

Peça de 1kg aprox. de xai nacional.

Espatlla de xai anyell al forn s/m

Peça de 900gr. aprox. amb la guarnició que triis.

Quart de Xai anyell al forn s/m

Quart superior o inferior de 1,500 gr. aprox. amb la guarnició que triis.

s/m Aproximat, cal confirmar preu de mercat



No trobes el que busques? Pregunta'ns. 676467164

Important tenir present que:

Per assegurar la disponibilitat dels plats cal que ens feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació.

cal Rostit és una rostisseria de Vilassar de Mar. Preparem menjar casolà per emportar i també resolem 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

