



# Ens agrada, cuinem per tu

Aperitius - Entrants - Carns - Peix

Encàrrecs a:

Cal Rostit  
Maria Vidal 71, Villassar de Mar  
T: 676467164  
[obrador@calrostit.com](mailto:obrador@calrostit.com)  
[www.calRostit.com](http://www.calRostit.com)

# Aperitius

<b>Bunyols de bacallà</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.</i>	<i>12 peces</i>
<b>Cargols a la llauna</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Cargols bové fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Cargols picantons</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Cargols bovers de Girona elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Carpaccio d'angus</b>	<b>8,50 €</b>
<i>80 gr. de carn de bou Angus marinada i tallada molt fina amb llenques de parmesà i vinagreta de mostassa.</i>	<i>Ració</i>
<b>Cloïsses a la marinera</b>	<b>17,50 €</b>
<i>Cloïsses amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Cloïsses en salsa verda</b>	<b>17,50 €</b>
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Cors de carxofa confitats</b>	<b>5,40 €</b>
<i>La part més tendra de la carxofa, el cor macerat amb oli d'oliva i un punt especial que nosaltres li posem</i>	<i>6 peces</i>
<b>Costelletes de porc Duroc cruixents</b>	<b>16,80 €</b>
<i>Costelletes de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa</i>	<i>10 peces</i>
<b>Crestes de Cal Rostit</b>	<b>9,60 €</b>
<i>Petites "empanadillas" de tonyina amb tomàquet sofregit.</i>	<i>12 peces</i>
<b>Ensaladilla russa</b>	<b>20,00 €</b>
<i>La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.</i>	<i>Safata 1kg</i>
<b>Escamarlans al forn gratinats amb all i oli</b>	<b>25,50 €</b>
<i>Escamarlans fets al forn gratinats amb all i oli</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Escamarlans amb ceba confitada</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Escamarlans saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Escamarlans a la "brava"</b>	<b>26,00 €</b>
<i>Escamarlans rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (el picant és pot triar)</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Gambes al cava</b>	<b>20,20 €</b>
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr</i>



<b>Gambes amb xocolata</b>	<b>21,50 €</b>
<i>Gambes llagostineres rostides amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Gambes saltejades amb all i julivert</b>	<b>20,20 €</b>
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Mossets de mar</b>	<b>16,00 €</b>
<i>"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)</i>	<i>20 peces</i>
<b>Musclos a la marinera</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Musclos de mitja closca amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Ous farcits</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.</i>	<i>6 ous - 12 mitats</i>
<b>Patates braves de Cal Rostit</b>	<b>5,50 €</b>
<i>Patates fregides amb pell i amb la salsa brava que busques, un punt picant.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Popets a la marinera</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Popets petits i tendres, conserven tot el seu sabor de mar amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Raves arrebossades</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Potes de calamar arrebossades amb farina, ou i decorades amb llimona</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Tellerines saltejades al vi blanc d'alella</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.</i>	<i>Safata 500gr</i>
<b>Xampinyons farcits de pernil</b>	<b>6,60 €</b>
<i>Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.</i>	<i>6 peces</i>
<b>Xampinyons saltejats</b>	<b>6,60 €</b>
<i>Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.</i>	<i>6 peces</i>
<b>Xipirons enfarinats</b>	<b>6,60 €</b>
<i>Calamars petits i tendres amb fregit andalús.</i>	<i>6 peces</i>



## Bastonets Mil fulles

Mini bastons de pasta de full farcits amb combinacions delicioses. Són perfectes per picar salat.

	<i>Safata 20 peces</i>	<i>Safata 40 peces</i>
<b>Pernil i Formatge</b>	<b>20,00 €</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Frankfurt i Formatge</b>		
<b>Sobrassada i Formatge</b>		
<b>Salmó i Espinacs</b>		
<b>Tonyina i Tomàquet</b>		
<b>Bacó i Ou ferrat</b>		

## Enroflats

Pa libanès sobre una truita a la francesa i tot enrotllat amb sabors molt típics de Cal Rostit.

	<b>Senser</b>	<b>Mig</b>
<b>Espinacs a la Catalana</b>	<b>5,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Gambes a l'allet</b>		
<b>Sardines amb Pebrot Escalibat</b>		
<b>Bacó, formatge i pebrot fresc</b>		
<b>Pollastre arrebossat amb mesclum i salsa al gust</b>		



# Canelons

La recepta clàssica i tradicional de tota la vida; les viandes les rostim sense pressa fins adquirir el color i la textura adients, cosa que garanteix un caneló melós i alhora consistent.

Canelons de 55gr.	Sense Gratinar		Gratinats	
	Safata de 3	Safata de 6	Safata de 3	Safata de 6
Rostit	5,70 €	11,40 €	6,70 €	12,40 €
Espinacs	3,90 €	7,80 €	4,90 €	8,80 €
5 Bolets	5,40 €	10,80 €	6,40 €	11,80 €

  

de 90 gr.	Safata de 3	Safata de 6	Safata de 3	Safata de 6
Rostit	9,00 €	18,00 €	10,00 €	19,00 €

# Croquetes casolanes

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

	<i>Safata 6</i>	<i>Safata 12</i>
<b>Bacallà</b>	6,50	13,00
<b>Bolets</b>	5,20	10,40
<b>Lluç i Gamba</b>	6,50	13,00
<b>Pernil Ibèric</b>	6,30	12,60
<b>Pollastre</b>	5,20	10,40
<b>Rostit</b>	5,20	10,40

**Assortit variat 12 croquetes**

*(2 de cada gust)*

**12,50**



# Primers

## Amanides (encàrrec mínim 2 racions)

<b>Amanida Alemanya</b>	<b>4,20 €</b>
<i>Patata, Ou dur laminat i saltitxes de frankfurt</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida de cogombre i tomàquet</b>	<b>3,80 €</b>
<i>Cogombre amb tomàquet ratllat i vinagreta d'ametlles, tal i com li feien al Shakir.</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida de fesolets i anxoves</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Als fessolets, mogeta petita i tendra li afegim unes anxoves esmicolades i un mica de tomàquet i ceba per donar-li frescor</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida de lleties amb alcovats</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Lleties pardines, alcocat, blat de moro i una mica de tomàquet trocejat.</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida fresca d'arròs amb salmó i gules</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Arròs amb salmó fumat i sucèdani de gules tot amorosit amb una salsa maionesa molt lleugera</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida freda de mongeta tendra</b>	<b>4,10 €</b>
<i>Mongeta rodona, ou dur, tomàquet i vinagreta a escollir</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida fresca d'arròs amb cranc i gules</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Arròs amb sucèdani de cranc i gules tot amorosit amb una salsa maionesa molt lleugera</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida fresca de pasta</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida grega (xerris amb mozzarella)</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	<i>Ració</i>
<b>Amanida mediterrània</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	<i>Ració</i>
<b>Arròs tres delícies</b>	<b>3,70 €</b>
<i>Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.</i>	<i>Ració</i>
<b>Coleslaw</b>	<b>4,10 €</b>
<i>Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).</i>	<i>Ració</i>
<b>Empedrat de mongetes o cigrons</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Llegum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre.</i>	<i>Ració</i>
<b>Esqueixada de bacallà</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet i olives negres si t'agraden.</i>	<i>Ració</i>
<b>Taboulé Cal Rostit</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Cous-Cous amb cogombre, dàtils i tomàquet i vinagreta de llimona i menta.</i>	<i>Ració</i>



## Brou, cremes fredes i calentes

<b>Brou de carn i verdures</b>	<b>6,10 €</b>
<i>Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir el caldo i una bona escudella.</i>	
<b>Crema de carbassa</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.</i>	
<b>Crema de carbassó</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.</i>	
<b>Crema de Peix i Marisc</b>	<b>12,00 €</b>
<i>De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Per encàrrec mínim 1 litre)</i>	
<b>Xarrup de meló i menta</b>	<b>6,10 €</b>
<i>Per iniciar els àpats o per acabar-los, una combinació refrescant i senzilla</i>	
<b>Vellut de tomàquet</b>	<b>6,10 €</b>
<i>Molt similar al Gaspatxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix.</i>	
<b>Vichyssoise</b>	<b>6,10 €</b>
<i>Una crema amb porro, patata, ceba i llet que es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>	

## Llegums i verdures (encàrrec mínim 2 racions)

<b>Carxofes al forn</b>	<b>4,20 €</b>
<i>Safata de 2 carxofes al seu punt amb aroma d'all a l'interior.</i>	
<b>Carxofes al forn farcides amb pernil</b>	<b>4,30 €</b>
<i>Safata de 2 carxofes al seu punt amb sorpresa de pernil i all a l'interior.</i>	
<b>Cigrons cremosos amb bolets</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar del cigrons i dels bolets que són fruit de tardor.</i>	
<b>Espinacs a la catalana</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Espinacs saltejats amb panses i pinyons.</i>	
<b>Ofegat de Faves i Pèsols</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscaleda cuina a casa.</i>	
<b>Quinoa saltejada amb verduretes</b>	<b>5,50 €</b>
<i>Quinoa cuita, fava de soja, blat de moro, pastanaja, pebrot, ceba vermella, i panses.</i>	
<b>Trinxat de la muntanya</b>	<b>5,50 €</b>
<i>Plat tradicional de la cuina catalana, col i patata saltejades amb botifarra negra i la cansalada.</i>	



## Pasta, Arròs i Gratinats (encàrrec mínim 2 racions)

<b>Alberginia farcida</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Mitja alberginia farcida amb carn picada rostida amb tomàquet i verdures i tot gratinat al forn</i>	
<b>Cous Cous amb Verdures</b>	<b>3,60 €</b>
<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>	
<b>Lasanya de carn</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Ració de 300 gr. d'una deliciosa lasanya amb un farcit elaborat a base de rostít de vedella i porc, tomàquet, verdures fresques i espècies. i coberta de suau beixamel. (encàrrec mínim 6 racions)</i>	
<b>Lasanya de verdures</b>	<b>5,10 €</b>
<i>Ració de 300 gr. de lasanya farcida amb carbassó, pebrot vermell, ceba i alberginia, amorosit amb salsa de tomàquet. (encàrrec mínim 6 racions)</i>	
<b>Macarrons Cal Rostit</b>	<b>4,00 €</b>
<i>Els de casa, els de sempre, amorosits amb el sofregit de la tieta Roser.</i>	
<b>Pastissets de carn</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Un medalló de patata recobert de carn picada molt fina i gratinat al forn</i>	
<b>Risotto de bolets i bacó</b>	<b>4,60 €</b>
<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>	
<b>Risotto amb gambes</b>	<b>6,60 €</b>
<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>	
<b>Risotto amb melòs de porc</b>	<b>5,10 €</b>
<i>Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo que ens ha produït la galta de porc al forn.</i>	
<b>Risotto brut de calamars</b>	<b>4,80 €</b>
<i>Una barreja de ceba, calamars i arròs que no té res a envejar en sabor a l'arròs negre</i>	
<b>Tortel·lini de carn</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Farcits amb carn de vedella es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.</i>	
<b>Tortel·lini de verdura</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Farcits amb formatge de ricotta, es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.</i>	





# Segons

## Aus i Conill

<b>Aletes cruixents a la barbacoa</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Aletes rostides al forn (encàrrec mínim 4 racions).</i>	
<b>Aletes de pollastre a l'allet</b>	<b>4,60 €</b>
<i>Rostim les aletes amb una mica d'all, vi blanc i temps perquè quedi amb bon gust i molt suau. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
<b>Confit d'ànec amb llit de gerds i patata</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
<b>Conill a l'ast</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Conill sencer de 900 gr. a 1 kg aprox.</i>	
<b>Conill a la caçadora de Cal Rostit</b>	<b>36,60 €</b>
<i>Conill d'1,2 kg. senser trossejat i rostit amb all i llaurer amb un toc de forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	
<b>Cuixes de pollastre a la canyella</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Cuixetes i aletes de pollastre juguen en una recepta rescatada que ens dona un</i>	
<b>Cuixes de pollastre a la jardinera</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Cuixetes i aletes de pollastre rostides lentament amb pebrot verd, vermell,</i>	
<b>Farcellets de pollastre farcits</b>	<b>6,60 €</b>
<i>Cuixetes de pollastre que poden anar farcides de pernil i formatge, dàtils i bacó o prunes i pinyons. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
<b>Guatlles farcides amb prunes i raïm</b>	<b>10,60 €</b>
<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. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
<b>Pollastre a l'ast</b>	<b>10,00 €</b>
<i>Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb les espècies pròpies de Cal Rostit.</i>	
<b>Pollastre amb escamarlans</b>	<b>60,50 €</b>
<i>Un plat de festa grossa, combinar pollastre amb marisc i xocolata resulta exquisit. Un sabor molt característic al plat, que no oblidarem fàcilment. Suficient per 5-6 persones.</i>	
<b>Pollastre rostit amb prunes i pinyols</b>	<b>35,00 €</b>
<i>És el pollastre de Nadal, el de sempre trossejat i rostit lentament amb tots els sabors de la nostra cuina catalana. Suficient per 4 persones.</i>	
<b>Rodó de pollastre farcit</b>	<b>38,40 €</b>
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.</i>	



## Porc

<b>“Callos” amb cigrons</b>	<b>5,60 €</b>
<i>Tripa de porc cuïta lentament amb cigrons ecològics (encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Ració</i>
<b>Botifarra esparracada</b>	<b>6,60 €</b>
<i>Botifarra de pagès rostida amb bolets, panses i un rajolí de vi ranci. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>
<b>Botifarra rostida</b>	<b>5,60 €</b>
<i>No és feta a la brasa, sinó rostida a foc lent i amorosida amb all i vi blanc.</i>	<i>Ració</i>
<b>Braó al forn amb llit de patates</b>	<b>25,50 €</b>
<i>El tradicional "codillo" al forn prèviament macerat en salmuera i servit dessossat damunt d'un llit de patates amb pebre vermell. Suficient per 2 persones.</i>	<i>Peça</i>
<b>Costellam de Porc al Forn</b>	<b>16,80 €</b>
<i>Peça de llom de porc duroc 700 grams cuinada a baixa temperatura i donada al forn. Suficient per 2 persones</i>	<i>Peça</i>
<b>Galtes rostides amb salsa gravy</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Galta de 300 gr. aprox. servida amb patates panaderes al forn i salsa gravy (encàrrec mínim 2 racions).</i>	<i>Ració</i>
<b>Garrinet al forn amb guarnició</b>	<b>140,00 €</b>
<i>Porquet anyell de 3-4kg. servit amb patates i verdures. Suficient per 6-8 persones</i>	<i>Peça</i>
<b>Llaminera de porc duroc amb salsa foie</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Una peça de 500 gr. aprox. rostida sobre una reducció de Pedro Ximenes i foie. Servim amb una mica d'arròs blanc. (2 persones)</i>	<i>Peça</i>
<b>Mandonguilles amb sípia</b>	<b>7,60 €</b>
<i>Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador (encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Ració</i>
<b>Peus de porc a la catalana</b>	<b>8,60 €</b>
<i>"Manetes de Ministre" fetes a foc lent amb un rajolí de vi ranci i la picada d'ametlles i xocolata (encàrrec mínim 2 racions).</i>	<i>Ració</i>
<b>Trena de milfulles farcida</b>	<b>30,00 €</b>
<i>Trena de milfulles farcida de llaminera de porc rostida i envoltada de formatge i dorada al forn. (Suficient per 2-3 persones)</i>	<i>Peça</i>

## Vedella

<b>Cap i Pota</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons. (encàrrec mínim 4 racions.)</i>	<i>Ració</i>
<b>Fricandó amb bolets</b>	<b>9,30 €</b>
<i>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. (encàrrec mínim 4 racions.)</i>	<i>Ració</i>
<b>Melós de vedella amb salsa cussy i chips de patata</b>	<b>20,70 €</b>
<i>Peça de 350gr.s de galta de vedella confitada i acompanyada en salsa cussy i uns grills de patata amb pell. (encàrrec mínim 3 racions)</i>	<i>Peça</i>
<b>Roastbeef amb salsa gravy</b>	<b>36,00 €</b>
<i>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 3-4 persones.</i>	<i>Peça</i>



# Xai i Cabrit

## Cabrit

**Cuixa de cabrit al forn** **25,00€ aprox s/m**  
*Peça de 500gr. aprox. amb la guarnició a escollir.* Peça

**Espatlla de cabrit al forn** **29 € aprox s/m**  
*Peça de 400gr. aprox. amb la guarnició a escollir.* Peça

## Xai nacional

**Espatlla de xai al forn** **35 € aprox s/m**  
*Peça de 0,700 kg aprox. de xai nacional amb la guarnició a escollir.* Peça

## Xai Anyell (lechal)

**Quart davanter de Xai anyell al forn** **72 € aprox s/m**  
*Quart superior de 1,4 kg aprox. amb la guarnició a escollir.* Peça

**Quart posterior de Xai anyell al forn** **70 € aprox s/m**  
*Quart inferior de 1,5 kg aprox. amb la guarnició a escollir.* Peça

**Mig Xai anyell al forn** **138 € aprox s/m**  
*Mig Xai d'aproximadament 3kg amb la guarnició a escollir.* Peça

s/m Aproximat, cal confirmar preu de mercat

# Truites, ous i arrebossats

**Cordon Blue** **4,60 €**  
*Quadrat de carn picada mixta amb un sobre de formatge i pernil amb un arrebossat cruixent (encàrrec mínim 2 racions).* Peça

**Filets de Pollastre arrebossat** **4,60 €**  
*2 Filets de petxuga de pollastre amb un arrebossat ben especial i patates fregides (encàrrec mínim 2 racions).* Ració

**Fish and Chips** **4,60 €**  
*Com si fossim a la city de Londres, tenim un filet de "capallenet" (abadejo) arrebossat que servim amb patates fregides acabades de fer. (encàrrec mínim 2 racions).* Peça

**Truita de Patata i Ceba** **20,00 €**  
*Truita de 12 ous amb la ceba tan delicada que només deixa notar la seva suavitat.* Peça

**Truita Patates, d'Espinacs, o de Carbassó** **22,00 €**  
*Truita de 12 ous al vostre gust.* Peça



# Peix

<b>Bacallà a la llauna</b>	<b>11,00 €</b>
<i>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 (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Bacallà amb samfaina</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Tall de morro de bacallà acompanyats amb les verdures de la samfaina (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Bacallà amb tomàquet i all confitat</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat amb all (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Bacalla gratinat amb muselina d'all i oli</b>	<b>11,10 €</b>
<i>Sobre un llit de tomàquet confitat, hi afegim una peça de llom de Bacallà amb una cap de all i oli gratinat (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Calamarçets farcits</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Calamars de mida mitjana farcits amb carn picada mixta, les aletes i les potetes. Es un plat que pots servir calent o fred (encàrrec mínim 4 racions).</i>	
<b>Cua de Rap salsa verda</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Peça de 350grs cuinada amb una recepta d'origen basc. Acompanyem el rap amb salsa verda feta amb fumet, vi blanc, cloïsses i gambetes. (encàrrec mínim 2 racions)</i>	
<b>Dorada al forn amb verdures</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Peça de 500 gr. feta al forn i acompanyada de verdures. És un peix saludable i saborós (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Llobarro al forn amb verdures</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Mandonguilles amb sípia</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Suquet de rap i gambes</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Rodanxes de rap acompanyades amb cloïsses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
<b>Ventresca de lluç amb tomàquet confitat</b>	<b>5,60 €</b>
<i>3 peces de lluç sobre un llit de tomàquet confitat (encàrrec mínim 2 racions).</i>	



# No trobes el que busques? Pregunta'ns. 676 467 164

## **Important tenir present que:**

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

**cal Rostif** 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](mailto:obrador@calrostit.com)

[www.calRostit.com](http://www.calRostit.com)

