



Ajudar a la cuina ens agrada

**Guarnicions - Amanides
Salses - Vins i Cava**

**Encàrrecs a:
Cal Rostit**

**VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71,
T: 676467164**

**PREMIÀ DE MAR
Carrer de la Plaça 17
T: 680 603 275**

**obrador@calrostit.com
www.calRostit.com**

Guarnicions per acompanyar els teus plats

Albergínia escalivada	7,00 €
<i>250 gr. d'albergínia carnosa i de l'horta del maresme feta lentament al forn amanida amb sal i oli</i>	
Arròs blanc	7,00 €
<i>Hi ha moments que no hi ha temps i l'arròs ajuda, acompanya.</i>	
Bolets saltejats	15,20 €
<i>Una barreja selecte de bolets saltejats amb all i julivert.</i>	
Cebetes confitades	12,50 €
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	
Ensaladilla russa	20,00 €
<i>La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.</i>	
Escalivada	22,00 €
<i>Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn.</i>	
Mini Pastanagues especiades	9,50 €
<i>Pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	
Patates a lo pobre	7,00 €
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus.</i>	
Patates Cal Rostit	3,50 €
<i>500 gr. de patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.</i>	
Pebrot escalivat	11,25 €
<i>Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just</i>	
Samfaina	16,40 €
<i>Vedures 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>	
Tomàquets al forn amb parmesà	9,00 €
<i>Tomàquets fets al forn amb una mica de parmesà i orenga.</i>	
Xampinyons saltejats	8,00 €
<i>Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.</i>	



Amanides per al mig de la taula

Amanida Alemanya	6,00 €
<i>Patata, Ou dur laminat i saltxitxes de frankfurt</i>	<i>Ració</i>
Amanida de cogombre i tomàquet	3,80 €
<i>Cogombre amb tomàquet ratllat i vinagreta d'ametlles, tal i com li feien al Shakir.</i>	<i>Ració</i>
Amanida de fesolets i anxoves	4,60 €
<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>
Amanida de lleties amb alcovats	4,60 €
<i>Lleties pardines, alcocat, blat de moro i una mica de tomàquet trocejat.</i>	<i>Ració</i>
Amanida fresca d'arròs amb salmó i gules	4,60 €
<i>Arròs amb salmó fumat i sucedani de gules tot amorosit amb una salsa maionesa molt lleugera</i>	<i>Ració</i>
Amanida freda de mongeta tendra	4,10 €
<i>Mongeta rodona, ou dur, tomàquet i vinagreta a escollir</i>	<i>Ració</i>
Amanida fresca d'arròs amb cranc i gules	4,60 €
<i>Arròs amb sucedani de cranc i gules tot amorosit amb una salsa maionesa molt lleugera</i>	<i>Ració</i>
Amanida tropical de pasta	4,60 €
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.</i>	<i>Ració</i>
Amanida grega (xerris amb mozzarella)	4,60 €
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	<i>Ració</i>
Amanida mediterrània	4,60 €
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	<i>Ració</i>
Arròs tres delícies	3,80 €
<i>Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.</i>	<i>Ració</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>	<i>Ració</i>
Empedrat de mongetes o cigrons	4,60 €
<i>Legum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre.</i>	<i>Ració</i>
Esqueixada de bacallà	5,00 €
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet i olives negres si t'agraden.</i>	<i>Ració</i>
Taboulé Cal Rostit	4,50 €
<i>Cous-Cous amb cogombre, dàtils i tomàquet i vinagreta de llimona i menta.</i>	<i>Ració</i>



Salses per a completar els teus plats

Beixamel	7,50 €
<i>Salsa base per canalons, lasanyes, la recepta tradicional amb el punt just de nou moscada.</i>	
Bolonyesa	24,00 €
<i>Salsa base per acompanyar pasta, farcir albergínies o patates gratinades. Tomàquet, pastanaga, ceba, carn picada mixta i una i espècies.</i>	
Brava	6,50 €
<i>Salsa feta amb pebre dolç, Pebre picant, Sal, Oli, Farina i Caldo. Ideal per acompanyar patates fregides.</i>	
Bruna	6,50 €
<i>Salsa realitzada amb una reducció de ossos de vedella, amorosida amb formatge i decorada amb trossets de bacó.</i>	
de Ceps	8,50 €
<i>Un bon llit per carns a la brasa o amanir patates al caliu.</i>	
de Formatge	6,50 €
<i>Llet, Margarina i formatge amb un toc de nou moscada, ideal per acompanyar carns a la planxa o pasta.</i>	
de Gerds i Fruits Vermells	11,00 €
<i>Melmelada que acompanya molt bé a les aus cuinades al forn.</i>	
Gravy	6,50 €
<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.</i>	
Napolitana	8,50 €
<i>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>Salsa que us servirà 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>	
Vinagreta de mel	4,00 €
<i>Perfecte per les amanides, sal, vinagre de mòdena i un toc especial de mel.</i>	
Vinagreta de mostassa	4,30 €
<i>Salsa per donar-li un punt picant a les vostres amanides.</i>	



Cava vermut i vins

Cava Celler de l'avi	7,00 €
<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 negra 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 Macabeu.</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>	



No trobes el que busques? Pregunta'ns. 676467164

cal Rostif és una rostisseria amb botiga a Vilassar de Mar i Premià 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.

Vilassar de Mar - - Maria Vidal 71 - - T: 676 467 164
Premià de Mar - - Carrer de la Plaça 17 - - T: 680 603 275

obrador@calrostit.com
www.calRostit.com

