



Ens agrada, cuinem per tu

Aperitius - Entrants - Carns - Peix

**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**

Aperitius

Bunyols de bacallà	12,00 €
<i>Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.</i>	
	<i>12 peces</i>
Cargols a la llauna	16,50 €
<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>
Cargols picantons	12,50 €
<i>Cargols bovers de Girona elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	
	<i>Safata 500gr</i>
Carpaccio d'angus	8,50 €
<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>
Cloïsses a la marinera	17,50 €
<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>
Cloïsses en salsa verda	17,50 €
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro</i>	
	<i>Safata 500gr</i>
Cors de carxofa confitats	5,40 €
<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>
Costelletes de porc Duroc cruixents	16,80 €
<i>Costelletes de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa</i>	
	<i>10 peces</i>
Crestes de Cal Rostit	9,60 €
<i>Petites "empanadillas" de tonyina amb tomàquet sofregit.</i>	
	<i>12 peces</i>
Ensaladilla russa	21,50 €
<i>La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.</i>	
	<i>Safata 1kg</i>
Escamarlans al forn gratinats amb all i oli	25,50 € / s mercat
<i>Escamarlans fets al forn gratinats amb all i oli</i>	
	<i>12 peces</i>
Escamarlans amb ceba confitada	25,50 € / s mercat
<i>Escamarlans saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	
	<i>12 peces</i>
Escamarlans a la "brava"	26,00 € / s mercat
<i>Escamarlans rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (el picant és pot</i>	
	<i>12 peces</i>
Gambes al cava	20,20 € / s mercat
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	
	<i>12 peces</i>



Gambes amb xocolata	21,50 € / s mercat
<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>12 peçes</i>
Gambes saltejades amb all i julivert	20,20 € / s mercat
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	
	<i>12 peçes</i>
Mossets de mar	16,00 €
<i>"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)</i>	
	<i>20 peces</i>
Musclos a la marinera	18,00 €
<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>
Ous farcits	12,00 €
<i>Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.</i>	
	<i>6 ous - 12 mitats</i>
Patates braves de Cal Rostit	5,50 €
<i>Patates fregides amb pell i amb la salsa brava que buscaves, un punt picant.</i>	
	<i>Safata 500gr</i>
Raves arrebossades	15,00 €
<i>Potes de calamar arrebossades amb farina, ou i decorades amb llimona</i>	
	<i>Safata 500gr</i>
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella	16,00 €
<i>Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.</i>	
	<i>Safata 500gr</i>
Xampinyons farcits de pernil	5,60 €
<i>Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.</i>	
	<i>8 peces</i>
Xipirons enfarinats	14,50 €
<i>Calamars petits i tendres amb fregit andalús.</i>	
	<i>Safata 500gr</i>



Bastonets Mil fulles

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

	<i>Safata 20 peçes</i>	<i>Safata 40 peçes</i>
Pernil i Formatge	20,00 €	40,00 €
Frankfurt i Formatge		
Sobrassada i Formatge		
Tonyina i Tomàquet		
Bacó i Ou ferrat		

Enrotllats

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

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



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	5,55 €	11,10 €	6,55 €	12,10 €
Espinacs	3,45 €	6,90 €	4,90 €	7,90 €
5 Bolets	4,95 €	9,90 €	5,95 €	10,90 €

de 90 gr.	Safata de 3	Safata de 6	Safata de 3	Safata de 6
Rostit	9,30 €	18,60 €	10,30 €	19,60 €

Croquetes casolanes

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

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

Assortit variat 12 croquetes

(2 de cada gust)

13,00



Primers

Amanides (encàrrec mínim 4 racions)

Amanida Alemanya	6,00 €
<i>Patata, Ou dur laminat i saltitxes 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 alvocat	4,60 €
<i>Lleties pardines, alvocat, 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 sucèdani 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 sucèdani 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>Llegum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre.</i>	<i>Ració</i>
Esqueixada de bacallà	5,50 €
<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>



Brou, cremes fredes i calentes

Brou de carn i verdures	6,10 €
<i>Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir el caldo i una bona escudella.</i>	
Crema de carbassa	5,60 €
<i>Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.</i>	
Crema de carbassó	5,60 €
<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 molt suau. (Per encàrrec mínim 1 litre)</i>	
Xarrup de meló i menta	6,10 €
<i>Per iniciar els àpats o per acabar-los, una combinació refrescant i senzilla</i>	
Vellut de tomàquet	6,10 €
<i>Molt similar al Gaspatxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix.</i>	
Vichyssoise	6,10 €
<i>Una crema amb porro, patata, ceba i llet que es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>	

Llegums i verdures (encàrrec mínim 4 racions)

Carxofes al forn	4,20 €
<i>Safata de 2 carxofes al seu punt amb aroma d'all a l'interior.</i>	
Cigrons al Pesto	4,50 €
<i>Els nostres cigrons ECO amanits amb una salsa al Pesto, alfàbrega, sal, pinyons, oli d'oliva.</i>	
Cigrons cremosos amb bolets	4,60 €
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar del cigrons i dels bolets que són fruit de tardor.</i>	
Espinacs a la catalana	4,60 €
<i>Espinacs saltejats amb panses i pinyons.</i>	
Ofegat de Faves i Pèsols	4,60 €
<i>Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscalleda cuina a casa.</i>	
Quinoa saltejada amb verdures	5,50 €
<i>Quinoa cuita, fava de soja, blat de moro, pastanaja, pebrot, ceba vermella, i panses.</i>	
Saltat de verdures i puntes d'espàrrecs	5,10 €
<i>Carbassó, albergínia, col romanesco, pebrot vermell i puntes d'espàrrec salvatge.</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>	



Pasta, Arròs i Gratinats (encàrrec mínim 4 racions)

Alberginia farcida	5,60 €
<i>Mitja alberginia farcida amb carn picada rostida amb tomàquet i verdures i tot gratinat al forn</i>	
Lasanya de carn	5,50 €
<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>	
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. (encàrrec mínim 6 racions)</i>	
Macarrons Cal Rostít	4,00 €
<i>Els de casa, els de sempre, amorosits amb el sofregit de la tieta Roser.</i>	
Pastissets de carn	5,50 €
<i>Un medalló de patata recobert de carn picada molt fina i gratinat al forn</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 melòs de porc	4,60 €
<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>	
Risotto brut de calamars	4,00 €
<i>Una barreja de ceba, calamars i arròs que no té res a envejar en sabor a l'arròs negre</i>	
Tortel·lini de carn	5,00 €
<i>Farcits amb carn de vedella es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostít.</i>	
Tortel·lini de verdura	5,00 €
<i>Farcits amb formatge de ricotta, es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostít.</i>	



Segons

Aus i Conill

Aletes cruixents a la barbacoa	4,60 €
<i>Aletes rostides al forn (encàrrec mínim 4 racions).</i>	
Aletes de pollastre a l'allet	4,60 €
<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>	
Confit d'ànec amb llit de gerds i patata	12,50 €
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
Conill a l'ast	16,00 €
<i>Conill sencer de 900 gr. a 1 kg aprox.</i>	
Conill a la caçadora de Cal Rostit	36,60 €
<i>Conill d'1,2 kg. sencer trossejat i rostit amb all i llaurer amb un toc de forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	
Cuixes de pollastre a la canyella	5,50 €
<i>Cuixetes i aletes de pollastre juguen en una recepta rescatada que ens dona un</i>	
Cuixes de pollastre a la jardinera	5,50 €
<i>Cuixetes i aletes de pollastre rostides lentament amb pebrot verd, vermell,</i>	
Guatlles farcides amb prunes i raïm	10,60 €
<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>	
Pollastre a l'ast	12,00 €
<i>Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb les espècies pròpies de Cal Rostit.</i>	
Pollastre amb escamarlans	52,00 €
<i>Un plat de festa grossa, combinar pollastre amb marisc i xocolata resulta exquisit. Un sabor molt característic al plat, que no oblidareu fàcilment. Suficient per 5-6 persones.</i>	
Pollastre rostit amb prunes i pinyons	35,00 €
<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>	
Rodó de pollastre farcit	38,40 €
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.</i>	



Porc

“Callos” amb cigrons	5,60 €
<i>Tripa de porc cuita lentament amb cigrons ecològics (encàrrec mínim 4 racions).</i>	
	<i>Ració</i>
Botifarra esparracada	6,60 €
<i>Botifarra de pagès rostida amb bolets, panses i un rajolí de vi ranci. (encàrrec mínim 4 racions)</i>	
	<i>Ració</i>
Botifarra rostida	5,50 €
<i>No és feta a la brasa, sinó rostida a foc lent i amorosida amb all i vi blanc.</i>	
	<i>Ració</i>
Braó al forn amb llit de patates	25,50 €
<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>
Costellam de Porc al Forn	16,80 €
<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>
Galtes rostides amb salsa gravy	9,00 €
<i>Galta de 300 gr. aprox. servida amb patates panaderes al forn i salsa gravy (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
	<i>Ració</i>
Garrinet al forn amb guarnició	140,00 €
<i>Porquet anyell de 3-4kg. servit amb patates i verdures. Suficient per 6-8 persones</i>	
	<i>Peça</i>
Llaminera de porc duroc amb salsa foie	25,00 €
<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>
Mandonguilles amb sípia	7,60 €
<i>Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador (encàrrec mínim 4 racions).</i>	
	<i>Ració</i>
Peus de porc a la catalana	8,50 €
<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>
Trena de milfulles farcida	30,00 €
<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

Cap i Pota	7,00 €
<i>Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons. (encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
	<i>Ració</i>
Fricandó amb bolets	9,30 €
<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>
Melós de vedella amb salsa cussy i chips de patata	20,70 €
<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>
Roastbeef amb salsa gravy	36,00 €
<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

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 **21,00 €**
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

Bacallà a la llauna	11,00 € aprox s/m
<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>	
Bacallà amb samfaina	11,00 € aprox s/m
<i>Tall de morro de bacallà acompanyats amb les verdures de la samfaina (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
Bacallà amb tomàquet i all confitat	10,50 € aprox s/m
<i>Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat amb all (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
Bacalla gratinat amb muselina d'all i oli	11,10 € aprox s/m
<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>	
Calamarçets farcits	10,50 €
<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>	
Cua de Rap salsa verda	15,00 €
<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</i>	
Dorada al forn amb verdures	14,50 €
<i>Peça de 500 gr. feta al forn i acompanyada de verdures. És un peix saludable i saborós (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
Llobarro al forn amb verdures	15,50 €
<i>Un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més (encàrrec mínim 2</i>	
Mandonguilles amb sípia	7,50 €
<i>Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
Suquet de rap i gambes	16,00 €
<i>Rodanxes de rap acompanyades amb cloïsses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar (encàrrec mínim 2 racions).</i>	
Ventresca de lluç amb tomàquet confitat	5,60 €
<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 Rostit 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

