



# 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](mailto:obrador@calrostit.com)  
[www.calRostit.com](http://www.calRostit.com)**

# Aperitius

## Anelles de calamar a la romana

*Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior*

## Bunyols de bacallà

*Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.*

## Cargols a la llauna

*Cargols bové fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.*

## Cargols picantons

*Cargols bovers de Girona elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.*

## Carpaccio d'angus

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

## Cloïsses a la marinera

*Cloïsses amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.*

## Cloïsses en salsa verda

*Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro*

## Cors de carxofa confitats

*La part més tendra de la carxofa, el cor macerat amb oli d'oliva i un punt especial que nosaltres li posem*

## Costelletes de porc Duroc cruixents

*Costelletes de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa*

## Ensaladilla russa

*La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.*

## Escamarlans al forn gratinats amb all i oli

*Escamarlans fets al forn gratinats amb all i oli*

## Escamarlans amb ceba confitada

*Escamarlans saltejats amb ceba caramel·litzada.*

## Escamarlans a la "brava"

*Escamarlans rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (el picant és pot triar)*

## Gambes al cava

*Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.*



### **Gambes amb xocolata**

*Gambes llagostineres rostides amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.*

### **Gambes saltejades amb all i julivert**

*Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.*

### **Mossets de mar**

*“Capallenet” arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)*

### **Ous farcits**

*Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.*

### **Patates braves de Cal Rostit**

*Patates fregides amb pell i amb la salsa brava que buscaves, un punt picant.*

### **Raves arrebossades**

*Potes de calamar arrebossades amb farina, ou i decorades amb llimona*

### **Tellerines saltejades al vi blanc d'alella**

*Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.*

### **Xampinyons farcits de pernil**

*Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.*

### **Xipirons enfarinats**

*Calamars petits i tendres amb fregit andalús.*

## 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	4,05 €	8,10 €	5,05 €	9,10 €
5 Bolets	5,55 €	11,10 €	6,55 €	12,10 €

# Croquetes casolanes

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

	<i>Safata 6</i>	<i>Safata 12</i>
<b>Bacallà</b>	6,60 €	13,20 €
<b>Bolets</b>	6,60 €	13,20 €
<b>Lluç i Gamba</b>	6,60 €	13,20 €
<b>Pernil Ibèric</b>	5,70 €	11,40 €
<b>Pollastre</b>	5,70 €	11,40 €
<b>Rostit</b>	5,70 €	11,40 €

**Assortit variat 12 croquetes**

*(2 de cada gust)*

**13,50**



# Primers

## Amanides (encàrrec mínim 2 racions)

### Amanida Alemanya

*Patata, Ou dur laminat i saltxitxes de frankfurt*

### Amanida Campera

*Patata, Ou dur laminat, pebrot vermell i verd, olives negres, ceba vermella*

### Amanida de cogombre i tomàquet

*Cogombre amb tomàquet ratllat i vinagreta d'ametlles, tal i com li feien al Shakir.*

### Amanida de fesolets i anxoves

*Als fessolets, mogeta petita i tendra li afegim unes anxoves esmicolades i un mica de tomàquet i ceba per donar-li frescor*

### Amanida de lleties amb alvocats

*Lleties pardines, alvocat, blat de moro i una mica de tomàquet trocejat.*

### Amanida tropical de pasta

*Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.*

### Amanida grega (xerris amb mozzarella)

*Xerris, mozzarella i orenga.*

### Amanida mediterrània

*Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.*

### Arròs tres delícies

*Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.*

### Coleslaw

*Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).*

### Empedrat de mongetes o cigrons

*Llegum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre.*

### Ensaladilla russa

*La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.*

### Esqueixada de bacallà

*Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet i olives negres si t'agraden.*

### Taboulé Cal Rostit

*Cous-Cous amb cogombre, dàtils i tomàquet i vinagreta de llimona i menta.*



## Brou, cremes fredes i calentes

### Brou de carn i verdures

*Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir el caldo i una bona escudella.*

### Crema de carbassa

*Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.*

### Crema de carbassó

*Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.*

### Crema de Peix i Marisc

*De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Per encàrrec mínim 1 litre)*

### Xarrup de meló i menta

*Per iniciar els àpats o per acabar-los, una combinació refrescant i senzilla*

### Vellut de tomàquet

*Molt similar al Gaspatxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix.*

### Vichyssoise

*Una crema amb porro, patata, ceba i llet que es pot prendre calenta o freda segons convingui.*

## Llegums i verdures (encàrrec mínim 2 racions)

### Carxofes al forn

*Safata de 2 carxofes al seu punt amb aroma d'all a l'interior.*

### Cigrons al Pesto

*Els nostres cigrons ECO amanits amb una salsa al Pesto, alfàbrega, sal, pinyons, oli d'oliva.*

### Cigrons cremosos amb bolets

*Una recepta poc convencional per disfrutar del cigrons i dels bolets que són fruit de tardor.*

### Espinacs a la catalana

*Espinacs saltejats amb panses i pinyons.*

### Ofegat de Favas i Pèsols

*Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscalleda cuina a casa.*

### Quinoa saltejada amb verduretes

*Quinoa cuita, fava de soja, blat de moro, pastanaja, pebrot, ceba vermella, i panses.*

### Saltat de verdures i puntes d'espàrrecs

*Carbassó, albergínia, col romanesco, pebrot vermell i puntes d'espàrrec salvatge.*

### Trinxat de la muntanya

*Plat tradicional de la cuina catalana, col i patata saltejades amb botifarra negra i la cansalada.*



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

### **Albergínia farcida**

*Mitja albergínia farcida amb carn picada rostida amb tomàquet i verdures i tot gratinat al forn*

### **Lasanya de carn**

*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. (encàrrec mínim 6 racions)*

### **Lasanya de verdures**

*Ració de 300 gr. de lasanya farcida amb carbassó, pebrot vermell, ceba i albergínia, amorosit amb salsa de tomàquet. (encàrrec mínim 6 racions)*

### **Macarrons Cal Rostit**

*Els de casa, els de sempre, amorosits amb el sofregit de la tieta Roser.*

### **Pastissets de carn**

*Un medalló de patata recobert de carn picada molt fina i gratinat al forn*

### **Risotto de bolets i bacó**

*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.*

### **Risotto amb melòs de porc**

*Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo que ens ha produït la galta de porc al forn.*

### **Risotto brut de calamars**

*Una barreja de ceba, calamars i arròs que no té res a envejar en sabor a l'arròs negre*

### **Tortel·lini de carn**

*Farcits amb carn de vedella es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.*

### **Tortel·lini de verdura**

*Farcits amb formatge de ricotta, es poden acompanyar amb qualsevol de les salses de Cal Rostit.*





# Segons

## Aus i Conill

### Aletes cruixents a la barbacoa

*Aletes rostides al forn (encàrrec mínim 4 racions).*

### Aletes de pollastre a l'allet

*Rostim les aletes amb una mica d'all, vi blanc i temps perquè quedi amb bon gust i molt suau. (encàrrec mínim 4 racions)*

### Confit d'ànec amb llit de gerds i patata

*Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats. (encàrrec mínim 4 racions)*

### Conill a l'ast

*Conill sencer de 900 gr. a 1 kg aprox.*

### Conill a la caçadora de Cal Rostit

*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.*

### Cuixes de pollastre a la canyella

*Cuixetes i aletes de pollastre juguen en una recepta rescatada que ens dona un suau aroma i sabor*

### Cuixes de pollastre a la jardinera

*Cuixetes i aletes de pollastre rostides lentament amb pebrot verd, vermell, pastanagues (Per*

### Parcellets de pollastre farcits

*Cuixetes de pollastre que poden anar farcides de pernil i formatge, dàtils i bacó o prunes i pinyons. (encàrrec mínim 4 racions)*

### Guatlles farcides amb prunes i raïm

*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)*

### Pollastre a l'ast

*Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb les espècies pròpies de Cal Rostit.*

### Pollastre amb escamarlans

*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.*

### Pollastre rostit amb prunes i pinyons

*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.*

### Rodó de pollastre farcit

*Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.*



## Porc

### **“Callos” amb cigrons**

*Tripa de porc cuïta lentament amb cigrons ecològics (encàrrec mínim 4 racions).*

### **Botifarra esparracada**

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

### **Botifarra rostida**

*No és feta a la brasa, sinó rostida a foc lent i amorosida amb all i vi blanc.*

### **Braó al forn amb llit de patates**

*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.*

### **Costellam de Porc al Forn**

*Peça de llom de porc duroc 700 grams cuïnada a baixa temperatura i donada al forn. Suficient per 2 persones*

### **Galtes rostides amb salsa gravy**

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

### **Garrinet al forn amb guarnició**

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

### **Llaminera de porc duroc amb salsa foie**

*Una peça de 500 gr. aprox. rostida sobre una reducció de Pedro Ximenes i foie. Servim amb una mica d'arròs blanc. (2 persones)*

### **Mandonguilles amb sípia**

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

### **Peus de porc a la catalana**

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

### **Trena de milfulles farcida**

*Trena de milfulles farcida de llaminera de porc rostida i envoltada de formatge i dorada al forn. (Suficient per 2-3 persones)*

## Vedella

### **Cap i Pota**

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

### **Fricandó amb bolets**

*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.)*

### **Melós de vedella amb salsa cussy i chips de patata**

*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)*

### **Roastbeef amb salsa gravy**

*Una peça de 500gr. de rodó de vedella acompanyat amb puré de patates i salsa gravy com si estiguéssim davant del Big Ben. Suficient per 3-4 persones.*



## Xai i Cabrit

### Cabrit

#### Cuixa de cabrit al forn

*Peça de 500gr. aprox. amb la guarnició a escollir.*

#### Espatlla de cabrit al forn

*Peça de 400gr. aprox. amb la guarnició a escollir.*

### Xai nacional

#### Espatlla de xai al forn

*Peça de 0,700 kg aprox. de xai nacional amb la guarnició a escollir.*

### Xai Anyell (lechal)

#### Quart davanter de Xai anyell al forn

*Quart superior de 1,4 kg aprox. amb la guarnició a escollir.*

#### Quart posterior de Xai anyell al forn

*Quart inferior de 1,5 kg aprox. amb la guarnició a escollir.*

#### Mig Xai anyell al forn

*Mig Xai d'aproximadament 3kg amb la guarnició a escollir.*

## Truites, ous i arrebossats

### Filets de Pollastre arrebossat

*2 Filets de petxuga de pollastre amb un arrebossat ben especial i patates fregides (encàrrec mínim 2 racions).*

### Fish and Chips

*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).*

### Truita de Patata i Ceba

*Truita de 12 ous amb la ceba tan delicada que només deixa notar la seva suavitat.*

### Truita Patates, d'Espinacs, o de Carbassó

*Truita de 12 ous al vostre gust.*

*s/m Aproximat, cal confirmar preu de mercat*



# Peix

## Bacallà a la llauna

*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).*

## Bacallà amb samfaina

*Tall de morro de bacallà acompanyats amb les verdures de la samfaina (encàrrec mínim 2 racions).*

## Bacallà amb tomàquet i all confitat

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

## Bacalla gratinat amb muselina d'all i oli

*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).*

## Calamarçets farcits

*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).*

## Cua de Rap salsa verda

*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.)*

## Dorada al forn amb verdures

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

## Llobarro al forn amb verdures

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

## Mandonguilles amb sípia

*Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador (encàrrec mínim 2 racions).*

## Suquet de rap i gambes

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

## Ventresca de lluç amb tomàquet confitat

*3 peces de lluç sobre un llit de tomàquet confitat (encàrrec mínim 2 racions).*



# 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](mailto:obrador@calrostit.com)  
[www.calRostit.com](http://www.calRostit.com)

