



**Ens agrada,
cuinem per tu**

Entrants - Carns - Peix

**Encàrrecs a:
Cal Rostit**

**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**

Per compartir

Cargols a la llauna	15,00 €
<i>Cargols bover fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Cargols Picants	16,00 €
<i>Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Cloïsses a la Marinera	21,00 €
<i>Cloïsses amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cloïsses en salsa verda	21,00 €
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Costelletes de porc Duroc cruixents	20,00 €
<i>Costelletes de porc duroc fetes a baixa temperatura i rostides al forn amb salsa barbacoa.</i>	<i>10 peces</i>
Ensaladilla Russa	19,00 €
<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 amb ceba confitada	30,00 €
<i>Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Gambes al cava	16,50 €
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr. (12 peces)</i>
Gambes amb xocolata	16,50 €
<i>Gambes llagostineres rostidetes amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.</i>	<i>Safata 500gr. (12 peces)</i>
Gambes saltejades amb all i julibert	16,00 €
<i>Gambes llagostineres amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr. (12 peces)</i>
Musclos a la marinera	12,00 €
<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	15,00 €
<i>Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.</i>	<i>6 ous - 12 mitjans</i>
Patates amb all i oli	8,00 €
<i>Grills de patata fregits amb pell, acompanyat d'all i oli casolà.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Patates Braves de Cal Rostit	9,00 €
<i>Grills de patata fregits amb pell acompanyats de la salsa brava que buscaves, un punt picant.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Xampinyons farcits amb pernil	6,00 €
<i>Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.</i>	<i>12 peces</i>

Croquetes casolanes

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

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

Assortit variat 12 croquetes

(2 de cada gust)

13,50

Canelons casolans

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.

	Sense Gratinar		Gratinats	
	Safata de 6	Safata de 12	Safata de 6	Safata de 12
Canelons de 55gr.				
Rostit	11,40 €	22,80 €	12,40 €	23,80 €
Espinacs	8,10 €	16,20 €	9,10 €	17,20 €
5 Bolets	11,10 €	22,20 €	12,10 €	23,20 €

Amanides

Amanida Alemanya	16,70 €
<i>Patata, ou dur laminat i saltxitxes de frankfurt.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Amanida Campera	18,35 €
<i>Patata, ou dur laminat, pebrot vermell i verd, olives negres, ceba vermella.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Amanida de Llenties i Alvocat	18,80 €
<i>Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triumpfadora per l'estiu</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Amanida Grega	23,00 €
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Amanida Mediterrànea	19,60 €
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Amanida tropical de pasta	19,20 €
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Coleslaw	18,40 €
<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>Safata 1kg.</i>
Empedrat de mongetes o cigrons	18,80 €
<i>Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Esqueixada de Bacallà	14,00 €
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden</i>	<i>Safata de 500gr.</i>
Esquitxada de Bacallà (Salpicón)	18,80 €
<i>Bacallà esqueixat, ceba tendra, ou dur, tomàquet, un puntet de pebre i vinagre de xerès. Tot fresquet, ideal per una nit d'estiu.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Humus	6,30 €
<i>Una recepta de l'antic Egipte que s'ha convertit en un plat internacional, els cigrons aromatitzats amb comí, all i suc de llimona, us els servim amb bastonets de pastanaga crua.</i>	<i>Pot de 500gr.</i>
Taboulé Cal Rostit	18,00 €
<i>Cous-cous amb cogombre, dàtils, tomàquet i una vinagreta especial de llimona i menta</i>	<i>Safata 1kg.</i>

Brous i cremes fredes o calentes

Brou de Carn i verdures	6,10 €
<i>Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir un caldo casolà, no greixós i gustós.</i>	
Crema de peix i marisc	13,00 €
<i>De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau.</i>	
Vellut de tomàquet	6,50 €
<i>Molt similar al Gaspatxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix, un toc de vinagre de mòdena que marca la diferència de sabor.</i>	
Vichyssoise	6,10 €
<i>Una crema de porro i patata, és elegant i es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>	
Xarrup de Meló i menta	7,00 €
<i>Als estius no hi ha res més refrescant que aquesta combinació ben freda per apaivagar la sed i començar un bon àpat.</i>	

Ous i arrebossats

Filet de pollastre arrebossat	5,20 €
<i>2 filets de petxuga de pollastre amb un arrebossat cruixent i acompanyat de patates fregides (encàrrec mínim 2 racions)</i>	
Fish&Chips	6,50 €
<i>Com si fossim a la city, tenim un filet de "capallenet" (abadejo) arrebossat que servim amb patates fregides.</i>	
Truita de Patata i Ceba	22,00 €
<i>Truita de 12 ous amb la ceba tan fina que només deixa notar la seva suavitat.</i>	
Truita d'Espinacs, Carbassó, Albergínia...	24,00 €
<i>Truita de 12 ous al vostre gust...</i>	

Pasta i Gratinats

Albergínia farcida Carn o Verdures	11,40 €
<i>La ració té mitja albergínia farcida amb bolognesa/sanfaina i gratinada al forn.</i>	
Lassanya de Carn	45,50 €
<i>Un farcit elaborat a base de carn de porc i vedella, tomàquet, pastanaga i coberta amb gratinat suau de betxamel.</i>	
Lassanya de Verdures	39,00 €
<i>Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel.</i>	
Macarrons de Cal Rostit	17,60 €
<i>Els de casa, els de sempre, els que porten el sofregit de la tieta Roser.</i>	

I de tall

Aus i Conill

Aletes cruixents	16,00 €
<i>Safata de 10 aletes rostides al forn amb la barreja justa de sal i pebre.</i>	<i>Safata 1kg. (10 peces)</i>
Aletes rostides a l'allet	16,00 €
<i>Rostim les aletes amb una mica d'all, vi blanc i temps perquè quedi amb bon gust i molt suau.</i>	<i>Safata 1kg. (10 peces)</i>
Confit d'anec sobre llit de gers	15,50 €
<i>Cuixa d'anec confitada i gratinada al forn, es serveix sobre salsa de fruits vermells confitats i s'acompanya de puré de patata. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>
Conill a l'ast	20,40 €
<i>Conill senser d'1,2kg aproximadament rostit amb la nostra barreja d'espècies.</i>	<i>Peça</i>
Conill a la caçadora	40,80 €
<i>Conill d'1,2 kg. senser trossejat i rostit amb all, acabat al forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	<i>Peça</i>
Gall d'indi farcit	85,00 €
<i>Si volguessis cel-lebrar acció de gràcies, nosaltres t'ajudem coent el Gall d'Indi de gairebé 5kg. (es lliura sense guarnició).</i>	<i>Peça</i>
Pollastre a l'ast de Cal Rostit	12,00 €
<i>Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb la barreja d'espècies pròpia de Cal Rostit.</i>	<i>Peça</i>
Pollastre a la canyella	5,50 €
<i>Cuixetes i aletes de pollastre juguen en una recepta rescatada que ens dona un suau aroma de canyella. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>
Pollastre amb escamarlans	s/m
<i>Un plat de festa grossa, combinar pollastre amb marisc resulta exquisit. Un sabor molt característic al plat, que no oblidareu fàcilment. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Aprox. 12,00€ Ració</i>
Pollastre amb gambes	9,50 €
<i>Cuixa i entrecuix en excel·lent combinació amb les gambes i el suquet de peix. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>
Pollastre amb prunes pinyons	9,10 €
<i>És el pollastre de Festa Major, d'aniversaris i cel·lebracions, el de sempre, trossejat i rostit lentament amb tots els sabors de la nostra cuina catalana. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>
Rodó de pollastre farcit	32,00 €
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.</i>	<i>Peça</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Porc

Braó al forn dessossat al forn	18,20 €
<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>
Callos amb Cigrons	15,50 €
<i>Tripa de porc cuita lentament amb cigrons. Tot plegat pica una miqueta.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Costellam de porc a la barbacoa	20,00 €
<i>Costelles de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa. Suficient per 2 persones.</i>	<i>Peça</i>
Galta de Porc al forn	8,10 €
<i>Galta de 300gr. aprox. cuinada al forn lentament i servida amb patates Cal Rostit.</i>	<i>Peça</i>
Galta de Porc en salsa bruna	9,10 €
<i>Galta de 300 gr. aprox. servida amb patates panaderes al forn i salsa bruna (Per encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Peça</i>
Garrinet al forn	s/m
<i>Porquet anyell de 3-4kg. servit amb patates i verdures. Suficient per 6 persones</i>	<i>Aprox. 140,00€ Peça</i>
Peus a la catalana	9,40 €
<i>"Manetes de ministre" fetes a foc lent amb un rajolí de vi ranci i la corresponent picada d'ametlles i xocolata. (Per encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Ració</i>

Vedella

Cap i Pota	28,00 €
<i>Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons.</i>	<i>Safata 1kg.</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. (Per encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Ració</i>
Melòs de vedella	22,00 €
<i>Peça de 350gr. en cru de galta de vedella dessossada i acompanyada en salsa cussy i uns grills de patata amb pell. (Per encàrrec mínim 4 racions).</i>	<i>Peça</i>
Roastbeef sobre salsa gravy	s/m
<i>Una peça de rodó de vedella, d'uns 1,5 kg. en cru, rostida al punt, acompanyada de puré de patata i sobre una base de salsa gravy com si estiguessim davant del Big Ben. Un plat de festa, suficient per 6 persones.</i>	<i>Aprox. 72,00€ Peça</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Cabrit

Cuixa de cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 500gr. en cru fet al forn amb la barreja justa d'herbes per potenciar-hi el sabor. Podeu triar la guarnició</i>	<i>Aprox. 30,00€ Peça</i>
Espatlla de cabrit	s/m
<i>Peça de 400gr. en cru fet al forn amb la barreja justa d'herbes per potenciar-hi el sabor. Podeu triar la guarnició</i>	<i>Aprox. 40,00€ Peça</i>

Xai Anyell (Lechal)

Mig Xai anyell	s/m
<i>Mig Xai anyell de Segovia de 2,5 kg en cru aprox amb la guarnició a escollir.</i>	<i>Aprox. 115,00€ Peça</i>
Quart davanter Xai anyell al forn	s/m
<i>1/4 davanter (espatlla i costelles superiors) de xai anyell de Segovia de 1,2 kg en cru amb la guarnició a escollir.</i>	<i>Aprox. 58,00€ Peça</i>
Quart posterior Xai anyell al forn	s/m
<i>1/4 posterior (cuixa i costelles baixes) de xai anyell de Segovia de 1,4 kg en cru amb la guarnició a escollir.</i>	<i>Aprox. 64,00€ Peça</i>

Xai Pasqual (recental)

Cuixa de xai al forn	s/m
<i>Xai de Girona, peça de 1,5 kg en cru fet al forn amb la barreja justa d'herbes per potenciar-hi el sabor. Podeu triar la guarnició.</i>	<i>Aprox. 53,00€ Peça</i>
Espatlla de xai al forn	s/m
<i>Xai de Girona, peça de 1kg. en cru fet al forn amb la barreja justa d'herbes per potenciar-hi el sabor. Podeu triar la guarnició.</i>	<i>Aprox. 55,00€ Peça</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Peix

Bacallà a la llauna	s/m
<i>El plat s'anomena així perquè la peça de lllom 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.)</i>	Aprox. 15,00€ Peça
Bacallà amb Musselina d'all i oli gratinada	s/m
<i>Tall de lllom de bacallà al forn, al que li afegim una capa d'all i oli molt suau gratinat. (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	Aprox. 16,00€ Peça
Bacallà amb samfaina	s/m
<i>Tall de lllom de bacallà fregit i acompanyat de les verdures de la samfaina. (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	Aprox. 15,00€ Peça
Bacallà amb tomàquet	s/m
<i>Tall de lllom de bacallà fregit amb sofregit de tomàquet i ceba (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	Aprox. 14,00€ Peça
Calamarcets farcits	12,00 €
<i>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).</i>	Ració
Cua de rap en 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. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	Peça
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 (Per encàrrec mínim 2 racions).</i>	Peça
Llobarro al forn amb verdures	15,50 €
<i>Un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més. (Per encàrrec mínim 2 racions).</i>	Peça
Mandonguilles de lluç amb cloïsses	6,00 €
<i>Mandonguilles de peix, molt suaus, i unes cloïsses que us faran de cullera natural per fruit de la salsa que les acompanya. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	Ració
Suquet de Rap i Gambes	17,00 €
<i>Rodanxes de rap acompanyades amb cloïsses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar (Per encàrrec mínim 2 racions).</i>	Ració

s/m preu segons mercat cal confirmar

Guarnicions

Arròs aromàtic amb panses i fruits secs	18,40 €
<i>Arròs fregit amb panses, fruits secs (anacardos) aromatitzat amb el punt just de cúrcuma i curri.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Arròs Tres Delícies	17,60 €
<i>Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Bolets saltejats	20,00 €
<i>Una barreja selecte de bolets saltejats amb all i julivert.</i>	<i>Safata 1kg en cru.</i>
Carxofes al forn	12,60 €
<i>Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior</i>	<i>6 peces</i>
Cebetes confitades	10,50 €
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Cigrons al pesto	18,80 €
<i>Els nostres cigrons amanits amb una salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cigrons cremosos amb bolets	18,80 €
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar dels bolets que són fruit de tardor.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Escalivada	22,00 €
<i>Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Mini-Pastanagues	9,50 €
<i>Pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Mongetes saltejades amb all i julivert	16,00 €
<i>Saltejat de mongetes del ganxet, ideal per acompanyar carns a la brasa o botifarres.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Patates a "lo pobre"	8,50 €
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus o peix.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Patates Cal Rostit	14,00 €
<i>Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Pebrot escalivat	12,00 €
<i>Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Quinoa saltejada amb verdures	22,00 €
<i>Quinoa cuita i saltejada amb faba de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot, ceba vermella i panses.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Samfaina	16,40 €
<i>Verdures fetes a foc lent. A altres contrades la anomenen «pisto», «pebrereta», «mullor» o «ratatouille». Tomàquet, Ceba, Pebrots vermells, Albergínia, Oli d'oliva i sal. Acompanyarà qualsevol carn o peix al forn o fregit.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Xampinyons saltejats	16,00 €
<i>Un acompanyament versàtil per carns a la brasa.</i>	<i>Safata 1kg en cru</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 resollem 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