



Ajudar a la cuina també ens agrada

Guarnicions -Amanides- Salses

Encàrrecs a:
Cal Rostit

VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71,
T: 676467164

obrador@calrostit.com
www.calRostit.com

Guarnicions per acompanyar els teus plats

Arròs aromàtic amb panses i fruits secs	20,40 €
<i>Arròs fregit amb panses, fruits secs (anacardos) aromatitzat amb el punt just de cúrcuma i curri.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Arròs llarg	7,50 €
<i>No és l'arròs blanc de sempre, sinó que el servim aromatitzat amb cardamom.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Arròs Tres Delícies	21,00 €
<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	15,00 €
<i>Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior</i>	<i>6 peces</i>
Cebetes confitades	29,00 €
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cigrons al pesto	20,40 €
<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>
Col Llombarda	30,00 €
<i>Amb la recepta tradicional, al punt just de cocció, amb ceba caramelitzada, uns pinyons i algunes panses.</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>
Espinacs a la catalana	18,40 €
<i>Espinacs cuinats al punt i saltejats amb panses i pinyons.</i>	<i>Safata 1kg</i>
Grills de patata al forn	12,50 €
<i>Amb una barreja d'espècies pròpies de cal Rostit sense colorants ni conservants. Ideals per carns al forn o a la brasa.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Mini-Pastanagues	11,50 €
<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</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Ofegat de Faves i Pèsols	22,00 €
<i>Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscalleda cuina a casa. Amb cansalada i botifarra negra.</i>	<i>Safata 1kg</i>
Patates a "lo pobre"	14,00 €
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus o peix.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Patates Cal Rostit	12,00 €
<i>Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Pebrot escalivat	24,00 €
<i>Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just.</i>	<i>Safata 1kg.</i>

Puré de patata casolà	15,60 €
<i>Adient per acompanyar carns amb salsa. Sempre calent perquè no perdi la seva textura cremosa</i>	
Quinoa saltejada amb verdures	22,00 €
<i>Quinoa cuïta i saltejada amb faba de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot,</i>	
Risotto de bolets i bacó	21,00 €
<i>Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que</i>	
Samfaina	16,40 €
<i>Verdures fetes a foc lent. A altres contrades la anomenen «pisto», Tomàquet, Ceba, Alls, Pebrots vermells, Albergínia, Oli d'oliva i sal. Acompanyarà qualsevol carn o peix al forn o fregit.</i>	

Amanides per al mig de la taula

Amanida Alemanya	16,70 €
<i>Patata, ou dur laminat i saltxitxes de frankfurt.</i>	
Amanida Campera	19,00 €
<i>Patata, ou dur laminat, pebrot vermell i verd, olives negres, ceba vermella.</i>	
Amanida de Llenties i Alvocat	18,00 €
<i>Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triomfadora per l'estiu</i>	
Amanida Grega	20,80 €
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	
Amanida Mediterrànea	24,00 €
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	
Amanida tropical de pasta	19,60 €
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa</i>	
Coleslaw	19,60 €
<i>Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).</i>	
Empedrat de mongetes o cigrons	16,80 €
<i>Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre</i>	
Esqueixada de Bacallà	23,00 €
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden</i>	
Esquitxada de Bacallà (Salpicón)	23,00 €
<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>	
Humus	12,50 €
<i>Una recepta de l'antic Egipte que s'ha convertit en un plat internacional, els cigrons aromatitzats amb comi, all i suc de llimona, us els servim amb bastonets de pastanaga crua.</i>	
Taboulé Cal Rostit	18,50 €
<i>Cous-cous amb cogombre, dàtils i tomàquet ben picadets. Tot amanit amb una vinagreta especial de llimona i menta</i>	

Salses casolanes

All i Oli	6,00 €
<i>Doncs això, all i oli.</i>	
Beixamel	8,50 €
<i>Salsa base per canalons, lasanyes, la recepta tradicional amb el punt just de nou moscada.</i>	
Brava "Plaza Mayor"	6,00 €
<i>Salsa feta amb caldo i pebre dolç, pebre picant, sal. Ideal per acompanyar patates fregides.</i>	
Bruna	6,00 €
<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	6,50 €
<i>Salsa cuinada lentament, el tomàquet queda confitat, els alls cruixents i una mica de julibert per donar-li un toc fresc.</i>	
Rosa	4,30 €
<i>El brandy li dona el punt que necessita per ser perfecte.</i>	

No trobes el que busques? Pregunta'ns. 676467164

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 de Vilassar de Mar.

Preparem menjar casolà per emportar i també resolem la cuina x quan sou colla.
Festes assenyalades, aniversaris o qualsevol tipus de celebració on el menjar de plat és important.

Vilassar de Mar- - Maria Vidal 71 - - T: 676 467 164

obrador@calrostit.com
www.calRostit.com