



**Ens agrada,
cuinem per tu**

**Encàrrecs a:
Cal Rostit**

**VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71,
T: 676 467 164**

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

Per compartir

Cargols a la llauna	28,00 €
<i>Cargols bover fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cargols picants	30,00 €
<i>Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 1kg.</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	23,00 €
<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	32,00 €
<i>Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>30-35 peces</i>
Gambes al cava	30,00 €
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>15-20 peces</i>
Gambes amb xocolata	35,00 €
<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>15-20 peces</i>
Gambes saltejades amb all i julibert	30,00 €
<i>Gambes llagostineres amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>15-20 peces</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>
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà	1,60 €
<i>Grills de patata fregits amb pell, acompanyat d'all i oli casolà.</i>	<i>unitat</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 €

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.

Canelons de 55gr.	Sense Gratinar		Gratinats	
	Safata de 6	Safata de 8	Safata de 6	Safata de 8
Rostit	11,90 €	16,00 €	12,90 €	17,00 €
Espinacs	9,10 €	12,00 €	10,10 €	13,00 €
5 Bolets	13,20 €	17,00 €	14,20 €	18,00 €

Entrants i/o acompanyaments

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. Una delícia!!!</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 Lombarda	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 botifarres.</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 Rusalleda 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>	
Puré de patata casolà	15,60 €
<i>Adient per acompanyar carns amb salsa. Sempre calent perquè no perdi la Safata 1kg.</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. Safata 1kg.</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 queda cremós fent pinya amb el bacó i els bolets. Safata 1kg</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. Safata 1kg</i>	

Amanides

Amanida Alemanya	16,70 €
<i>Patata, ou dur laminat i saltxitxes de frankfurt. Safata 1kg.</i>	
Amanida Campera	19,00 €
<i>Patata, ou dur laminat, pebrot vermell i verd, olives negres, ceba vermella. Safata 1kg.</i>	
Amanida de Llenties i Alvocat	18,00 €
<i>Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triomfadora per l'estiu Safata 1kg.</i>	
Amanida Grega	20,80 €
<i>Xerris, mozzarella i orenga. Safata 1kg.</i>	
Amanida Mediterrànea	24,00 €
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols. Safata 1kg.</i>	
Amanida tropical de pasta	19,60 €
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa opcional. Safata 1kg.</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). Safata 1kg.</i>	
Empedrat de mongetes o cigrons	16,80 €
<i>Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre Safata 1kg.</i>	
Esqueixada de Bacallà	23,00 €
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden Safata 1kg.</i>	
Esqueixada 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. Safata 1kg.</i>	
Humus	12,50 €
<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. Pot de 800gr.</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 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</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

Fish&Chips	7,10 €
<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	24,00 €
<i>Truita de 12 ous amb la ceba tan fineta que només deixa notar la seva suavitat.</i>	
Truita d'Espinacs, Carbassó, Albergínia...	25,00 €
<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/samfaina i gratinada al forn.</i>	
Lassanya de Carn	44,00 €
<i>Un farcit elaborat a base de carn de porc i vedella, tomàquet, pastanaga i coberta amb gratinat suau de betxamel.</i>	
Lassanya d'Espinacs	34,00 €
<i>Amb els nostres espinacs a la catalana i afegim el gratinat suau de</i>	
Lassanya de Verdures	32,00 €
<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	19,00 €
<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	15,00 €
<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	27,00 €
<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>
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	6,50 €
<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	s/m
<i>Cuixa i entrecuix en excel·lent combinació amb les gambes i el suquet de peix. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Aprox. 9,50€ Ració</i>
Pollastre amb prunes pinyons	9,50 €
<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	30,00 €
<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	20,00 €
<i>Tripa de porc cuïta lentament amb cigrons. Tot plegat pica una miqueta.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Costellam de porc a la barbacoa	23,00 €
<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. cuïnada 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 4,5kg. servit amb patates i verdures. Suficient per 6 - 8persones</i>	<i>Aprox. 140,00€ Peça</i>
Peus a la catalana	9,60 €
<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	26,00 €
<i>Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Fricandó amb bolets	10,50 €
<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

Espatlla de cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 400gr.- 500 gr. en cru aprox. amb guarnició a escollir.</i>	<i>Aprox. 38,00€</i>
<i>Ració Individual</i>	<i>Peça</i>
Cuixa de cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 1 kilo. en cru aprox. amb guarnició a escollir</i>	<i>Aprox. 48,00€</i>
<i>Suficient per 2 persones.</i>	<i>Peça</i>
Mig cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 2 kilos. en cru aprox. amb guarnició a escollir</i>	<i>Aprox. 85,00€</i>
<i>Suficient per 4 persones.</i>	<i>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. 104,00€</i>
	<i>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. 60,00€</i>
	<i>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. 57,00€</i>
	<i>Peça</i>

Xai Pasqual (recental)

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. 50,00€</i>
	<i>Peça</i>
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. 48,00€</i>
	<i>Peça</i>
Carré de xai al forn	s/m
<i>Costellam de xai pasqual de 2Kg en cru aprox. fet al forn i servit amb guarnició a escollir. Suficient per 4 persones.</i>	<i>Aprox. 64,00€</i>
	<i>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 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. (Per encàrrec mínim 2</i>	<i>Aprox. 17,00€ Peça</i>
Bacallà amb Musselina d'all i oli gratinada	s/m
<i>Tall de llom de bacallà al forn, al que li afegim una capa d'all i oli molt suau gratinat. (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	<i>Aprox. 17,00€ Peça</i>
Bacallà amb samfaina	s/m
<i>Tall de llom de bacallà fregit i acompanyat de les verdures de la samfaina. (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	<i>Aprox. 17,00€ Peça</i>
Bacallà amb tomàquet	s/m
<i>Tall de llom de bacallà fregit amb sofregit de tomàquet i ceba (Per encàrrec mínim 2 racions)</i>	<i>Aprox. 17,00€ Peça</i>
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>	<i>Ració</i>
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>	<i>Peça</i>
Daurada a la sal	13,50 €
<i>Peça de 500 gr. feta al forn i acompanyada de verdures. És un peix saludable i saborós (Per encàrrec mínim 2 racions).</i>	<i>Peça</i>
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>	<i>Peça</i>
Mandonguilles de lluç amb cloïsses	7,50 €
<i>Mandonguilles de peix, molt suaus, i unes cloïsses que us faran de cullera natural per fruir de la salsa que les acompanya. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</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 (Per encàrrec mínim 2 racions).</i>	<i>Ració</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 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