



# Ajudar a la cuina també ens agrada

**Guarnicions -Amanides- Salses**

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)

## Guarnicions per acompanyar els teus plats

<b>Arròs aromàtic amb panses i fruits secs</b>	<b>18,40 €</b>
<i>Arròs fregit amb panses, fruits secs (anacardos) aromatitzat amb el punt just de cúrcuma i curri.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Arròs blanc</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Hi ha moments que no hi ha temps i l'arròs ajuda, acompanya.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Arròs Tres Delícies</b>	<b>17,60 €</b>
<i>Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Bolets saltejats</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Una barreja selecte de bolets saltejats amb all i julivert.</i>	<i>Safata 1kg en cru.</i>
<b>Carxofes al forn</b>	<b>12,60 €</b>
<i>Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior</i>	<i>6 peces</i>
<b>Cebetes confitades</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
<b>Cigrons al pesto</b>	<b>18,80 €</b>
<i>Els nostres cigrons ECO amanits amb una salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Cigrons cremosos amb bolets</b>	<b>18,80 €</b>
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar dels bolets que són fruit de tardor.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Escalivada</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Mini-Pastanagues</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Mongetes saltejades amb all i julivert</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Saltejat de mongetes del ganxet, ideal per acompanyar carns a la brasa, botifarres.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Patates a "lo pobre"</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
<b>Patates Cal Rostit</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
<b>Pebrot Escalivat</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
<b>Pebrot verd italià al forn</b>	<b>1,50 €</b>
<i>Un clàssic que acompanya carn a la brasa, arrebossats. (encàrrec mínim 4 unitats)</i>	<i>unitat</i>
<b>Quinoa saltejada amb verdures</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Quinoa cuita, faba de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot, ceba vermella i panses.</i>	<i>Safata 1kg.</i>

<b>Samfaina</b>	<b>16,40 €</b>
<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>	
<b>Xampinyons saltejats</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Un acompanyament versàtil per carns a la brasa.</i>	

Safata 1kg.

Safata 1kg en cru

## Amanides per al mig de la taula

<b>Amanida Alemanya</b>	<b>16,70 €</b>
<i>Patata, ou dur laminat i saltitxes de frankfurt.</i>	
<b>Amanida Campera</b>	<b>18,35 €</b>
<i>Patata, ou dur laminat, pebrot vermell i verd, olives negres, ceba vermella.</i>	
<b>Amanida de Llenties i Alvocat</b>	<b>18,80 €</b>
<i>Llenties alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triomfadora per l'estiu</i>	
<b>Amanida Grega</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	
<b>Amanida Mediterrànea</b>	<b>19,60 €</b>
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	
<b>Amanida tropical de pasta</b>	<b>19,20 €</b>
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, gambes i salsa rosa.</i>	
<b>Coleslaw</b>	<b>18,40 €</b>
<i>Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).</i>	
<b>Empedrat de mongetes o cigrons</b>	<b>18,80 €</b>
<i>Llegum ecològica amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre</i>	
<b>Esqueixada de Bacallà</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden</i>	
<b>Esquitxada de Bacallà (Salpicón)</b>	<b>18,80 €</b>
<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>	
<b>Humus</b>	<b>6,30 €</b>
<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>	
<b>Taboulé Cal Rostit</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Cous-cous amb cogombre, dàtils, tomàquet i una vinagreta especial de llimona i menta</i>	

Pot de 500gr.

Safata 1kg.

## Salses casolanes

<b>All i Oli</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Doncs això, all i oli i una mica d'ou per fer-ho lligar.</i>	0,5 litre
<b>Beixamel</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Salsa base per canalons, lasanyes, la recepta tradicional amb el punt just de nou moscada.</i>	1 litre
<b>Brava "Plaza Mayor"</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Salsa feta amb caldo i pebre dolç, pebre picant, sal. Ideal per acompanyar patates fregides.</i>	0,5 litre
<b>Bruna</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Salsa realitzada amb una reducció de ossos de vedella, amorosida amb formatge i decorada amb trossets de bacó</i>	0,5 litre
<b>de Ceps</b>	<b>8,50 €</b>
<i>Un bon llit per carns a la brasa o amanir patates al caliu.</i>	0,5 litre
<b>de Formatge</b>	<b>6,50 €</b>
<i>Llet, Margarina i formatge amb un toc de nou moscada, ideal per acompanyar carns a la planxa o pasta.</i>	0,5 litre
<b>de Gerds i Fruits Vermells</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Melmelada que acompanya molt bé a les aus cuinades al forn.</i>	0,5 litre
<b>Gravy</b>	<b>6,50 €</b>
<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>	0,5 litre
<b>Napolitana</b>	<b>6,50 €</b>
<i>Salsa cuinada lentament, el tomàquet queda confitat, els alls cruixents i una mica de julibert per donar-li un toc fresc.</i>	0,5 litre
<b>Rosa</b>	<b>4,30 €</b>
<i>El brandy li dona el punt que necessita per ser perfecte.</i>	0,5 litre

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