



Ens agrada, cuinem per tu

Novembre 2025

Encàrrecs a:
Cal Rostit

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

obrador@calrostit.com
www.calRostit.com

Per Picar i Compartir



Bocinets de Formatge suis arrebossats	17,50 €	
<i>Cremós formatge envoltat d'un cruixent i fi arrebossat</i>	<i>Safata 500gr.</i>	
Bunyols de bacallà	16,50 €	
<i>Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.</i>	<i>12 peces</i>	
Calamars Romana	18,50 €	
<i>Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior</i>	<i>Safata 500gr.</i>	
Cargols a la llauna	32,00 €	
<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 picantons	25,00 €	
<i>Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 1Kg.</i>	
Cloïsses a la marinera	15,00 €	
<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	15,00 €	
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Cors de carxofa confitats	5,40 €	
<i>La part més tendra de la carxofa, el cor macerat amb oli d'oliva i un punt especial que nosaltres li posem</i>	<i>6 peces</i>	
Costelletes de porc duroc cruixents	23,00 €	
<i>Costelletes fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa</i>	<i>10 peces</i>	
Cua de gamba arrebossada	13,50 €	
<i>Cueta de gamba llagostinera pelada i envoltada d'una fina cobertura cruixent</i>	<i>12 peces</i>	
Ensaladilla russa	20,00 €	
<i>La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahones, te'n lleparàs els dits.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Escamarlans amb ceba confitada	s/m	
<i>Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>Aprox. 33,00€ Peça</i>	
Escamarlans a la "brava"	s/m	
<i>Escamarlans petits rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (El picant és pot triar).</i>	<i>Aprox. 33,00€ Peça</i>	

Falafels	7,80 € 
Són unes boletes d'una barreja triturada de cigrons amb ceba, all i comí que li donen aquell sabor que trobaràs a l'Orient Mitjà. Acompanyats amb salsa de iogurt.	12 peces
Fingers de Pollastre	5,50 €
6 tires de pollastre arrebossat amb un lloguerer acabat de llima	Ració
Gambes al cava	s/m
Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.	Aprox. 35,00€
Gambes amb xocolata	s/m
Gambes llagostineres rostides amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.	Aprox. 37,00€
Gambes saltejades amb all i julivert	S/m
Gambes llagostineres saltejades amb una picada d'all i julivert	Aprox. 30,00€
Mossets de mar	22,00 €
"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)	20 peces
Ous farcits	15,00 €
Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.	12 mitats
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà	2,80 €
El mateix nom del plat u diu tot plegat.	Peça
Piruleta de Formatge de Cabra i Confitura de Tomàquet	19,50 € 
Un cruixent que barreja el dolç de la confitura de tomàquet i el salat del formatge de cabra	12 peces
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella	18,00 €
Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.	Safata 250gr.
Xampinyons farcits amb pernil	6,00 €
Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.	12 peces

Assortit Canapès

Safata de 54 deliciosos mossets, a quin més bo...

6 pastissos de blat sarraí, crema de formatge i magret d'ànec fumat	64,10 €
6 galetes de nous, preparat de cebes, formatge comté i crema de nous	
6 pans nòrdics: crema de cítrics i gamba marinada	
6 pastissos d'olives, compota de tomàquet i boletes de mozzarella	
6 pastissos d'espínacs, crema de pèsols i barreja d'ametlla i nabiu	
6 pans de motlle amb cereals, crema de verdures i formatge pamesà	
6 crumbles de pa torrat, chutney de mango, bloc de fuagràs i barreja de 5 baies	
6 blinis, cremós de salmó, salmó fumat i llavor de soja	
6 pastissos de julivert i pebre, moelleux de cranc, mousse d'alcavat i llavors de carbassa	

Croquetes casolanes

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

	<i>Safata 6</i>	<i>Safata 12</i>
<i>Bacallà</i>	6,70 €	13,40 €
<i>Bolets</i>	6,70 €	13,40 €
<i>Lluç i Gamba</i>	6,70 €	13,40 €
<i>Pernil Ibèric</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Pollastre</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Rostit</i>	6,00 €	12,00 €

Assortit variat 12 croquetes **13,30**
(2 de cada gust)

Mil fulles

Farcellets de pasta de full de 5x5 cms., ideals per a un pica pica complet.

	<i>Safata 6</i>
<i>Pollastre</i>	12,00 €
<i>Bacó i formatge</i>	
<i>Espinacs</i>	
<i>Barrejat de bolets</i>	
<i>Sobrasada</i>	
<i>Tonyina i tomàquet</i>	

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.

		<i>Gratinats</i>
<i>Canelons de 55gr.</i>	<i>Safata de 6</i>	<i>Safata de 6</i>
<i>Rostit</i>	12,50 €	13,50 €
<i>Espinacs</i>	10,10 €	11,10 €
<i>5 Bolets</i>	14,00 €	15,00 €

Amanides pel mig de la taula

Amanida Alemanya	20,00 €	
<i>Patata, ou dur laminat i salsitxes de Frankfurt. Una amanida clàssica.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Campera	19,00 €	
<i>Patata, ou dur, pebrot vermell i verd, olives negres i ceba vermella.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida de Cogombre i Tomàquet	15,00 €	
<i>Cogombre i tomàquet ratllat amb vinagreta d'ametlles i menta. Molt refrescant.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida de Llenties i Alvocat	18,00 €	
<i>Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triomfadora per l'estiu</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida de pasta	18,40 €	
<i>Margarites tricolors amb blat de moro, ou, tomàquet i surimi.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida de Pollastre	16,80 €	
<i>Enciam, crostons de pa, pollastre, formatge i salsa rosa.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Fresca de pasta	19,60 €	
<i>Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, surimi i salsa rosa opcional.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Grega	20,80 €	
<i>Xerris, mozzarella i orenga.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Mediterrànea	24,00 €	
<i>Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Tèbia	18,40 €	
<i>Variat d'ensiams amb nous i panses i vinagreta balsàmica.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Amanida Tèbia	18,40 €	
<i>Variat d'ensiams amb bacó/nous i panses i vinagreta balsàmica.</i>	<i>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).</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Empedrat de mongetes o cigrons	16,80 €	
<i>Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre</i>	<i>Safata 1kg.</i>	

Esqueixada de Bacallà	25,20 €	
<i>Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden</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>		
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.</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>		

Brous i Cremes

Brou casolà	6,20 €	
<i>Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir un caldo casolà, no greixós i gustós.</i>		
Crema de carbassa	15,00 €	
<i>Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.</i>		
Crema de carbassó	15,00 €	
<i>Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.</i>		
Crema de Peix i Marisc	20,00 €	
<i>De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Encàrrec mínim 1 litre)</i>		
Vichyssoise	15,00 €	
<i>Una crema de porro i patata, és elegant i es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>		

Entrants

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>	
Boniato farcit de quinoa i verdures	11,50 €	
<i>Boniato de 400grs. cuït al forn i farcit amb la nostra quinoa saltejada de verdures</i>	<i>2 mitats farcides</i>	
Carxofes al forn	12,00 €	
<i>Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior</i>	<i>6 peces</i>	
Carxofes al forn farcides amb pernil	12,90 €	
<i>Carxofes al seu punt amb sorpresa de pernil i all a l'interior.</i>	<i>Ració</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	20,40 €	
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar dels bolets que són fruit de tardor.</i>	<i>Safata 1kg.</i>	
Espinacs a la catalana	20,40 €	
<i>Espinacs cuinats al punt i saltejats amb panses i pinyons.</i>	<i>Safata 1Kg.</i>	
Gnoquis al pesto	6,70 €	
<i>Boletes de puré de patata amorosits amb la nostra salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva. (Mínim 2 racions)</i>	<i>Ració</i>	
Ofegat de Faves i Pèsols	28,00 €	
<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>	
Trinxat de la muntanya	22,00 €	
<i>Plat tradicional de la cuina catalana, col i patata saltejades amb botifarra negra i la cansalada.</i>	<i>Safata 1Kg.</i>	
Vellut de tomàquet	8,00 €	
<i>Molt similar al Gaspaxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix, un toc de vinagre de mòdena que marca la diferència de sabor.</i>	<i>1 litre</i>	
Xarrup de Meló i menta	11,00 €	
<i>Als estius no hi ha res més refrescant que aquesta combinació ben freda per apaivagar la sed i començar un bon àpat.</i>	<i>1 litre</i>	

Pasta i Gratinats

Albergínia farcida Carn o Verdures	11,40 €	
Mitja albergínia farcida amb bolognesa/samfaina i gratinada al forn.	2 mitats farcides	
Lassanya d'Espinacs	34,00 €	
Fines lamines de blat, farcides amb espinacs i lleugera betxamel	Safata 2,5kg.	
Lassanya de Carn	44,80 €	
Un farcit elaborat a base de carn de porc i vedella, tomàquet, pastanaga i coberta amb gratinat suau de betxamel.	Safata 2,7kg.	
Lassanya de Verdures	32,00 €	
Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel.	Safata 2,5kg.	
Macarrons Cal Rostit	16,00 €	
Els d'aquí, els de sempre, els que porten el sofregit de la tieta Roser.	Safata 1kg.	
Macarrons Gratinats	25,00 €	
Sobre un sofregit de tomàquet, sense carn hi afegim una bona quantitat de crema i formatge que fonem i gratinem.	Safata 1kg.	
Macarrons Gratinats	25,00 €	
Sobre el sofregit de Cal Rostit hi afegim una bona quantitat de formatge que fonem i gratinem	Safata 1kg.	

Ous i arrebossats

Filet de pollastre arrebossat	6,20 €	
2 filets de petxuga de pollastre amb un arrebossat cruixent i acompanyat de patates fregides	Ració	
Hamburguesa de Kale-Quinoa	8,40 €	
El kale és una col errissada que barrejem amb quinoa hidratada, ceba i faves de soja per fer una hamburguesa gustosa i plena de nutrients.	2 peces	
Acompanyada amb patates fregides o samfaina		
Truita d'Espinacs, Carbassó, Albergínia...	28,00 €	
Truita de 12 ous de gallines camperoles al vostre gust...	1 peça	
Truita de Patata i Ceba	27,00 €	
Truita de 12 ous cremosos de gallines camperoles amb la ceba tan fina que només deixa notar la seva suavitat.	1 peça	

Rissottos

Risotto de bolets

11,50 €



Al sofregit de ceba i bolets, li afegim l'arròs i el caldo que anem coent i remenant lentament, fins que està ben cremós. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Risotto de bolets i bacó

11,50 €

Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós i s'ajunta sense vergonya amb el bacó i els bolets. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Risotto amb gambes

11,50 €

Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós i amb el gustet de les gambes. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Risotto amb melòs de porc

11,50 €

Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo que ens ha produït la galta de porc al forn. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Risotto brut de calamars

11,50 €

Una barreja de ceba, calamars i arròs que no té res a envejar en sabor a l'arròs negre (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Arrossos i Fideuà

Arròs Caldós amb Llamàntol	25,00 €	
<i>Amb un ingredient tant senyor preparam un bon arròs caldós! Un plat ideal parelles. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>		
Arròs Caldós de Peix i Gambes	12,00 €	
<i>Un bon fumet de roca que ajuda a fer un arròs caldós amb rap, gambes i cloïsses.</i>		
Arròs Negre	11,50 €	
<i>Amb un bon sofregit, hi afegim gambes, calamarsos, cloïsses i la tinta ben fosca que tot ho fa saborós. Servit amb all i oli.</i>		
Arròs Passejat	12,00 €	
<i>Altrament dit, arròs al forn, és ben diferent, porta brou de carn, costella de porc, cigrons, cansalada, botifarró de ceba, patates, tomàquet i un cap d'all al bell mig de tot. Cal demanar-ho amb antel·lació de 5 dies.</i>		
Fideuà	11,50 €	
<i>Fideus amb sípia, gambes i cloïsses, un bon fumet. Us l'entreguem amb la seva tarrineta d'all i oli.</i>		
Fideuà del Senyoret	11,50 €	
<i>Al fideu rodó li afegim els calamarsos ben petits i les gambes pelades. Tot preparat per no embrutar-se els dits. Us l'entreguem amb la seva tarrineta d'all i oli.</i>		
Paella de Costella de Porc Duroc	13,00 €	
<i>La costella que es desfà li dona un gust especial.</i>		
Paella de Marinera	11,00 €	
<i>Fumet de peix, gambes, calamarsos, cloïsses i l'arròs acabat al forn.</i>		
Paella de Verdures	11,00 €	
<i>Amb bon sofregit de verdures de temporada i un brou vegetal.</i>		
Paella Mar i Muntanya	11,00 €	
<i>Acabat al forn i porta pollastre, gambes, calamarsos i cloïsses.</i>		

i de fall

Aus i Conill 🐣 & 🐰

Aletes cruixents	20,00 €
<i>Aletes de pollastre rostides al forn amb la barreja justa de sal i pebre.</i>	
	<i>Safata 1kg. (10 peces)</i>
Aletes rostides a l'allet	20,00 €
<i>Aletes rostides lentament amb all i vi blanc, molt suaus i gustoses.</i>	
	<i>Safata 1kg. (10 peces)</i>
Confit d'ànec amb llit de gerds	13,50 €
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats i puré de patata casolà. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
	<i>1 peça</i>
Conill a l'ast	S/m
<i>Conill senser d'1,2kg aproximadament rostit amb la nostra barreja d'espècies.</i>	
	<i>Aprox. 25,20€ Peça</i>
Conill a la caçadora de Cal Rostit	s/m
<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>Aprox. 27,00€ Peça</i>
Espatlletes de Conill a la Caçadora	8,00 €
<i>Espatlletes rostides amb all i acabades al forn per agrupar els aromes d'algunes espècies. Les acompanyem amb patata al forn o arròs blanc (Encàrrec mínim 4 racions)</i>	
	<i>Ració</i>
Gall d'Indi farçit a la catalana	130,00 €
<i>Paveta de 4 kg, farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur, canyella, llorer, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litre de salsa de poma.</i>	
	<i>1 peça</i>
<i>Suficient per a 8 -10 persones</i>	
Guatlles farcides amb prunes i raïm	10,60 €
<i>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)</i>	
	<i>Ració</i>
Pollastre a l'ast de Cal Rostit	13,00 €
<i>Pollastre de 1,2 a 1,3 kg aprox. amanit amb la barreja d'espècies pròpia de Cal Rostit.</i>	
	<i>Peça</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Pollastre a la canyella	13,00 €
<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>	
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>	
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>	
Pollastre Farcit a la Catalana	122,00 €
<i>Pollastre de corral de 2,5 a 3.5 kg farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur, canyella, lloret, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litre de salsa de poma/ o puré de patata casolà. Suficient per a 6 - 8 persones.</i>	
Pollastre rostit amb prunes pinyons	11,20 €
<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>	
Rodó de pollastre farcit	s/m €
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.</i>	

s/m preu segons mercat cal confirmar

Cabrit

Cuixa de cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 1 Kg. en cru aprox. amb guarnició a escollir</i>	<i>Aprox. 48,00€</i>
<i>Suficient per 2 persones.</i>	<i>Peça</i>
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>
Mig cabrit al forn	s/m
<i>Peça de 2 Kg.s. en cru aprox. amb guarnició a escollir</i>	<i>Aprox. 85,00€</i>
<i>Suficient per 4 persones.</i>	<i>Peça</i>

Xai de Girona

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>
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>

Xai Anyell

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>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Porc

Botifarra de pagès rostida	6,50 €
<i>Un embotit fresc compost de carn picada de porc condimentada en la justa mesura amb sal i pebre que rostim amb all i una mica de vi per fer-la ben gustosa. Acompanyada amb patates al forn o samfaina</i>	
	<i>Peça</i>
Botifarra esparracada	7,10 €
<i>Botifarra de pagès rostida amb bolets, panses i un rajolí de vi ranci. (Per encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
	<i>Ració</i>
Braó al forn dessossat al forn (codillo)	18,20 €
<i>El tradicional "codillo" al forn prèviament macerat en "salmuera" i servit dessossat damunt d'un llit de patates amb pebre vermell.</i>	
<i>Suficient per 2 persones.</i>	
	<i>Peça</i>
Callos amb Cigrons	24,00 €
<i>Tripa i morro de porc cuita lentament amb cigrons. Tot plegat pica una miqueta.</i>	
	<i>Safata 1kg.</i>
Costellam de Porc duroc al Forn	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	6,90 €
<i>Galta de 300gr. aprox. cuinada al forn lentament i servida amb patates</i>	
<i>Cal Rostit.</i>	
	<i>Peça</i>
Galta de Porc en salsa bruna	8,50 €
<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>Cruixent porquet anyell de Segovia de 3,5kg en cru, fet al forn i servit patates a lo pobre i ceba confitada. (Suficient per a 6-8 persones).</i>	
	<i>Aprox. 140,00€</i>
	<i>Peça</i>
Garrinet Confitat (Peça)	12,50 €
<i>Peça de 190 grs. de garri de Segovia sense os i cuita a baixa temperatura. La fornejem per a daurar la pell i deixar-la ben cruixent. Acompanyem amb puré de patata casolà i cebes confitades.</i>	
	<i>Peça</i>
Llaminera de porc ibèric lacada	30,00 €
<i>Filet de porc ibèric tallat a daus, macerat i lacat al forn i acompanyat amb salsa de poma. (Suficient per a 2 persones).</i>	
	<i>Peça</i>
Llibrets de Llom	5,20 €
<i>Dues peces de llom unides per formatge fos i pernil dolç. La delícia del menú infantil quan l'acompanyem amb patates fregides</i>	
	<i>1 peça</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Mandonguilles a la jardineria	5,50 €
<i>Pilotetes de carn picada mixta de vedella i porc, all i julivert i arrebossades amb farina de cigró, un cop fregides hi afegim un sofregit amb base de tomàquet i pèsols. Encàrrec mínim 4 racions</i>	
Mandonguilles amb sípia	10,50 €
<i>Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	
Peus a la catalana	11,00 €
<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>	
Trena de milfulles farçida	30,00 €
<i>Trena de milfulles farcida de llaminera de porc rostida i envoltada de formatge i dorada al forn. (Suficient per 2-3 persones)</i>	
Taboulé Cal Rostit	18,40 €
<i>Cous-cous amb cogombre, dàtils i tomàquet ben picadets. Tot amanit amb una vinagreta especial de llimona i menta</i>	

Vedella

Cap i Pota amb cigrons	8,50 €
<i>Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons. (Per encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Fricandó amb bolets	12,50 €
<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>	
Melòs de vedella	S/m
<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>	
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>	

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 racions.)</i>	<i>Aprox. 17,00€ ració</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€ ració</i>
Bacallà amb tomàquet confitat	s/m
<i>Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	<i>Aprox. 17,00€ ració</i>
Calamarçets farcits	12,00 €
<i>Un plat de Festa, calamars de mida mitjana farcits amb carn picada mixta i les potetes. Els pots servir calents o freds. L'acompanyem amb arròs blanc. (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	15,50 €
<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>
Fish&Chips	7,50 €
<i>Com si fossim a la city, tenim un filet de "capallenet" (abadejo) arrebossat que servim amb patates fregides.</i>	<i>Ració</i>
Llobarro al forn amb verduretes	15,50 €
<i>Peça fresca de 450 grs. en cru d'un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	<i>Ració</i>
Mandonguilles de lluç amb cloïsses	7,50 €
<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>	<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. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	<i>Ració</i>
Ventresca de lluç amb tomàquet confitat	5,60 €
<i>3 peces de lluç sobre un llit de tomàquet confitat (encàrrec mínim 2 racions).</i>	<i>Ració</i>

s/m preu segons mercat cal confirmar

Els embotits de Cal Rostit

Pernils i Espatlles Ibèrics

Encàrrec

Pernil de Glà 100% Ibèric D.O. Los Pedroches	57,20 € / Kilo
100% Raza Ibèrica 7,5 a 9 kg. Artículo sujeto a existencias.	Aprox. 429,00€ peça
Paleta de Glà 100% Ibèrica D.O. Los Pedroches	33,00 € / Kilo
100% Raza Ibèrica 4,5 a 5 kg o 5 a 6 kg	Aprox. 165,00€ peça
Pernil de Glà Ibèric D.O. Guijuelo	48,4 € / Kilo
75% Raza Ibèrica 7,5 a 9 kg	Aprox. 363,00€ peça
Paleta de Glà Ibèrica D.O. Guijuelo	29,7 € / Kilo
75% Raza Ibèrica 5 a 5,5 kg o 5,5 a 6,5 kg	Aprox. 149€ peça
Pernil de Glà Ibèric	45,65 € / Kilo
75% - 50% Raza Ibèrica 7,5 a 8 kg	Aprox. 443,00€ peça
Pernil d'engreix de camp Ibèric	247,50 €
75% - 50% Raza Ibèrica 8 kg aprox.	Peça
Paleta d'engreix de camp Ibèrica	118,80 €
75% - 50% Raza Ibèrica 5 kg aprox.	Peça
Pernil d'engreix Ibèric	192,50 €
75% - 50% Raza Ibèrica 8 kg aprox.	Peça
Paleta d'engreix Ibèrica	103,40 €
75% - 50% Raza Ibèrica 5 kg aprox.	Peça

Pernils i Espatlles Gran Reserva

Pernil Selección Gourmet	269,50 €
Curación mínima 24 meses 8 kg aprox.	Peça
Paleta Selección Gourmet	137,50 €
Curación mínima 20 meses 5 kg aprox.	Peça



Pregunta'ns per necessitats especials

Sobres de 100grs. plens de sabor i envasats al buit

Espatlla d'engreix i camp 50% Ibèric. Guijuelo	11,00 €
Espatlla de Glà 100% Ibèric D.O. Los Pedroches	17,00 €
Formatge d'ovella curat	4,90 €
Fuet Extra (unitat)	4,50 €
LLom d'engreix 50% Ibèric	10,00 €
Rellom de glà	15,50 €
Xoriço ibèric	4,00 €

Safates personalitzades

Per alleugerir els àpats de festes, i fer un sopar més lleuger però tament gustós, us preparem safates personalitzades al vostre gust.

A més a més, no oblideu...:

Plat Embotit Ibèric envasat al buit	12,00 €
<i>Una safata de 150grs. d'embotit ibèric (50grs de pernil ibèric. 50grs de xoriço ibèric. 50grs. de llom ibèric.) Suficient per 2 persones.</i>	
Truita de Patata i Ceba	27,00 €
<i>Truita de 12 ous cremosos de gallines camperoles amb la ceba tan fina que només deixa notar la seva suavitat.</i>	
Pa de Vidre	2,50 €
<i>Barra de 350grs. De pa de vidre, fet amb massa mare i de doble cocció per tal d'aconseguir una fina costra.</i>	

Tall a Ganivet i envasat al buit

I si tens una cuixa o espatlla, que t'hagin regalat i vols tenir sencera en sobres al buit, per aprofitar-la el màxim, ho fem per tu...

Una cuixa (Pernil)	55,00 €
Una espatlla (paleta)	35,00 €



No trobes el que busques?

Pregunta'ns. 676 467 164

Us ho portem?

Parlem-ne, existeix la possibilitat de que us ho portem a domicili.
Donem servei a Vilassar de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Mar, Premià de Dalt,
Cabrera de Mar i Cabrils.

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