

VEGETARIAN FRIENDLY

Aquestes festes cuinem per tu 2026

cal Rostit

VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71
T.676.467.164

www.calrostit.com

Especials per Vegetarians

Una proposta casolana de menjars sense proteina animal.
Aquí teniu la nostra selecció:

Aperitius

Croquetes de bolets *Les que trobeu sempre a Cal Rostit... unes de les més bones del maresme*	**6,70 €** *6 peces*
Falafels *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.*	**7,80 €** *12 peces*
Grills de patata fregits *Amb una barreja d'espècies pròpies de cal Rostit sense colorants ni conservants. Ideals per carns al forn o a la brasa.*	**19,50 €** *Safata 1kg.*
Humus *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.*	**14,00 €** *Pot de 800gr.*
Mil Fulles d'Espinacs *Farcellets de pasta de full de 5x5 cms farcits amb els nostres espinacs a la catalana amb un toc de sèsam negre per damunt*	**12,00 €** *6 peces*
Piruleta de Formatge de Cabra i Confitura de Tomàquet *Un cruixent que barreja el dolç de la confitura de tomàquet i el salat del formatge de cabra*	**24,30 €** *20 peces*

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials

Canelons de Cal Rostit

Adaptem la recepta clàssica a nous sabors i sense pressa fem la betxamel perquè sigui suau, cosa que garanteix un caneló melós i alhora consistent.

Canelons de	Sense Gratinar Safata de 6	Gratinats Safata de 6
Espinacs	9,20 €	10,20 €
5 Bolets (Shitake, cep, xampinyó, nameko i gírgola)	14,40 €	15,40 €

Amanides

Amanida Campera — 21,10 €
Patata, ou dur, pebrot vermell i verd, olives negres i ceba vermella.
Safata 1kg.

Amanida de Cogombre I Tomàquet — 20,00 €
Cogombre i tomàquet ratllat amb vinagreta d'ametlles i menta. Molt refrescant.
Safata 1kg.

Amanida de Llenties i Alvocat — 21,10 €
Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triumfadora.
Safata 1kg.

Amanida Tèbia — 20,80 €
Variat d'ensiams amb nous i panses i vinagreta balsàmica.
Safata 1kg.

Coleslaw — 21,10 €
Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).
Safata 1kg.

Empedrat de cigrons — 22,00 €
Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre
Safata 1kg.

Taboulé Cal Rostit — 20,90 €
Cous-cous amb cogombre, dàtils i tomàquet ben picadets. Tot amanit amb una vinagreta especial de llimona i menta
Safata 1kg.

Pregunta'ns per necessitats especials

Entrants o Guarnicions

Arròs aromàtic amb panses i fruits secs *Arròs fregit amb panses, fruits secs (anacardos) aromatitzat amb el punt just de cúrcuma i curri.*	**21,20 €** *Safata 1kg.*
Carxofes al forn *Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior*	**12,00 €** *6 peces*
Cebetes confitades *Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.*	**24,00 €** *Safata 1kg.*
Cigrons al pesto *Els nostres cigrons amanits amb una salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva.*	**20,40 €** *Safata 1kg.*
Cigrons cremosos amb bolets *Una recepta poc convencional per disfrutar dels bolets que són fruit de tardor.*	**22,00 €** *Safata 1kg.*
Col Llombarda *Amb la recepta tradicional, al punt just de cocció, saltejada amb ceba caramelitzada, poma, uns pinyons i algunes panses.*	**24,00 €** *Safata 1kg.*
Crema de carbassa amb encenalls de parmesà *Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.*	**15,00 €** *1 litre*
Crema de carbassó amb rostons *Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.*	**15,00 €** *1 litre*
Escalivada *Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)*	**30,00 €** *Safata 1kg.*
Mini Pastanagues especiades *Pastanaga baby lleugerament especiàdes per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.*	**20,80 €** *Safata 1kg.*
Patates a "lo pobre" *Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus o peix.*	**16,00 €** *Safata 1kg.*

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials

Entrants o Guarnicions

Patates Cal Rostit *Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.*	**10,00 €** *Safata 1kg.*
Puré de patata casolà *Adient per acompanyar carns amb salsa. Sempre calent perquè no perdi la seva textura cremosa*	**15,60 €** *Safata 1kg.*
Quinoa saltejada amb verduretes *Quinoa cuita i saltejada amb faba de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot, ceba vermella i panses.*	**24,00 €** *Safata 1kg.*
Samfaina *Verdures fetes a foc lent. A altres contrades la anomenen «pisto», «pebrereta», «mullor» o «ratatouille». Tomàquet, Ceba, Alls, Pebrots vermells, Albergínia, Oli d'oliva i sal. Acompanyarà qualsevol carn o peix al forn o fregit.*	**22,00 €** *Safata 1kg.*
Vellut de tomàquet *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.*	**8,00 €** *1 litre*
Vichyssoise *Una crema de porro i patata, és elegant i es pot prendre calenta o freda segons convingui.*	**15,00 €** *1 litre*
Xampinyons saltejats *Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.*	**21,20 €** *Safata 1kg.*
Xarrup de Meló i menta *Als estius no hi ha res més resfrescant que aquesta combinació ben freda per apaivagar la sed i començar un bon àpat.*	**11,00 €** *1 litre*

Pregunta'ns per necessitats especials

Plats Principals

Albergínia farcida amb verdures *Alberginia farcida amb samfaina i gratinada al forn.*	**11,40 €** *2 mitats farcides*
Arròs Caldós de Bolets *Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós i s'ajunta sense vergonya una barreja de bolets.*	**12,50 €** *Ració*
Fideuà de Verdures *Un bon sofregit de verdures de temporada i els fideus li donen una altra textura (mínim 2 racions)*	**11,00 €** *Ració*
Hamburguesa de Kale-Quinoa *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. Acompanyada amb patates fregides o samfaina*	**8,40 €** *2 peces*
Lassanya d'espinacs *Fines lamines de blat, farcides amb espinacs i lleugera betxamel*	**34,00 €** *Safata 2,5kg.*
Lassanya de verdures *Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel.*	**36,00 €** *Safata 2,5kg.*
Mandonguilles veganes *10 mandonguilles amb proteïna de soja rehidratada amb el nostre sofregit de pastanaga, pésols i tomàquet que farà que hi suquis pa. (Mínim 2 racions)*	**8,60 €** *Ració 10 peces*
Moniato farcit de quinoa I verdures *Boniato de 400grs. cuit al forn i farcit amb la nostra quinoa saltejada de verdures*	**35,00 €** *1kg*
Moniato farcit de quinoa I verdures *Boniato de 400grs. cuit al forn i farcit amb la nostra quinoa saltejada de verdures*	**11,50 €** *2 mitats farcides*
Paella de Verdures *Amb bon sofregit de verdures de temporada i un brou vegetal.*	**11,00 €** *Ració*

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials



No trobes el que busques?
Pregunta'ns
676 467 164

(tots els dies de 9 del matí fins a les 7 de la tarda)

GARANTEIX ELS TEUS PLATS A UN PREU RAONABLE:
Fes la teva comanda abans del **10 de desembre!**

🛵 Servei a Domicili

Vilassar de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Mar,
Premià de Dalt, Cabrera de Mar i Cabrils.
(pregunta'ns i planifiquem)

🗓️ Calendari de les festes:

24 de desembre - Per recollir encàrrecs a hores convingudes.
25 i 26 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 14 h.
- -
Del 27 de desembre al 2 de gener - TANCAT.
- -
Del 3 de gener fins al 6 de gener - OBERT de 10 a 15 hores.

Preus publicats: 13 de Novembre del 2025

Pregunta'ns per necessitats especials