

VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71
T.676.467.164

obrador@calrostit.com
www.calrostit.com

Per Picar i Compartir

Alons de pollastre arrebossats *No hi ha gaire més afegir, potser una mica de pebre per fer-les picantones.*	**22,00 €** *Safata 1Kg.*
Amanida Russa *La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa, te'n lleparàs els dits.*	**21,00 €** *Safata 1kg*
Bunyols de bacallà *Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.*	**10,50 €** *12 peces*
Calamars Romana *Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior*	**18,50 €** *Safata 500gr.*
Cargols picantons *Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.*	**23,00 €** *Safata 1Kg.*
Cloïsses a la marinera *Cloïsses amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.*	**15,00 €** *Safata 1Kg.*
Cloïsses en salsa verda *Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro.*	**15,00 €** *Safata 1kg.*
Costelletes de porc duroc cruixents *Costelletes fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa*	**23,00 €** *10 peces*
Cua de gamba arrebossada *Cueta de gamba llagostinera pelada i envoltada d'una fina cobertura cruixent*	**16,80 €** *12 peces*
Escamarlans amb ceba confitada *Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.*	**s/m** *Aprox. 30,00€ 1kg*
Escamarlarns a la "brava" *Escamarlans petits rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (El picant és pot triar).*	**s/m** *Aprox. 30,00€ 1kg*
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*

Per Picar i Compartir

Fingers de Pollastre *12 tires de pollastre arrebossat amb un llleguerer acabat de llima*	**11,00 €** *Ració*	
Gambes al cava *Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.*	**s/m** *Aprox. 35,00€* *15 peces*	
Gambes amb xocolata *Gambes llagostineres rostidetes amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.*	**s/m** *Aprox. 37,00€* *15 peces*	
Gambes saltejades amb all i julivert *Gambes llagostineres saltejades amb una picada d'all i julivert*	**s/m** *Aprox. 30,00€* *15 peces*	
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.*	**17,50 €** *Safata 1kg*	
Mossets de mar *"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)*	**13,00 €** *20 peces*	
Ous farcits *Ous farcits amb tonyina, maionesa i el propi rovell de l'ou.*	**15,60 €** *6 ous - 12 mitjans*	
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà *El mateix nom del plat u diu tot plegat.*	**2,80 €** *Peça 70grs.*	
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*	
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella *Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.*	**20,30 €** *Safata 250gr.*	
Xampinyons farcits amb pernil *Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.*	**6,60 €** *12 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*	
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella *Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.*	**20,30 €** *Safata 250gr.*	
Xampinyons farcits amb pernil *Xampinyons farcits amb pernil i gratinats al forn.*	**6,60 €** *12 peces*	

cal Rostit

Els Canapés

De l'àvia

Safata de 88 canapès fet amb aquella paciència que només les àvies tenen

Elaborats amb pa de motlle amb diferents farcits. 11 varietats: Canapè de paté, pernil curat,sobrassada, anxova, pernil i pinya, roquefort, salmó, tonyina amb pebrots, formatge, caviar negre i caviar vermell.	**45,20 €**

Street food.

Safata de 40 unitats. (550 gr). Sabors internacionals en un format de còctel elegant. Una diversitat de textures i sabors que millor servir calents.

10 Mini Gofre: patates, pernil cuit fumat, formatge Comté DOP i formatge emmental ratllat.	**54,10 €**
10 Mini Pizzetta: amb oli d'oliva, tomàquet confitat, duet de pebrots i tomàquets confitats amb alfàbrega i mozzarella.	
10 Mini Finger Hot Dog: pastís de salsitxa fumada, esquitxat amb quetxup de tomàquet i mostassa, empolvorat amb ceba fregida	
10 Mini Fish & Chips: puré de patates, bacallà esmicolat, salsa tàrtara, fi arrebossat cruixent.	

Mil fulles

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

	Safata 6
Pollastre Bacó i formatge Espinacs Frankfurt	**12,00 €**

Croquetes casolanes

Les de sempre, hi ha clients que cada cap de setmana ens diuen que són les millors croquetes del maresme i això ens fa feliços.

	Safata 6	Safata 12
Bacallà	6,70 €	13,40 €
Bolets	6,70 €	13,40 €
LLuç i Gamba	6,70 €	13,40 €
Pernil ibèric	6,00 €	12,00 €
Pollastre	6,00 €	12,00 €
Rostit	6,00 €	12,00 €

cal Rostit

cal Rostit

Per assegurar feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació

Amanides pel mig de la taula

Amanida Alemanya *Patata, cogombre,ou dur laminat i salsitxes de Frankfurt. Una amanida clàssica.*	**21,10 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Campera *Patata, ou dur, pebrot vermell i verd, olives negres i ceba vermella.*	**21,10 €** *Safata 1kg.*	
Amanida de Cogombre I Tomàquet *Cogombre i tomàquet ratllat amb vinagreta d'ametlles i menta. Molt refrescant.*	**20,00 €** *Safata 1kg.*	
Amanida de Llenties i Alvocat *Llenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triumfadora.*	**24,00 €** *Safata 1kg.*	
Amanida de Pollastre *Enciam, crostons de pa, pollastre, formatge i salsa rosa.*	**21,10 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Fresca de pasta *Espirals tricolors amb blat de moro, ou, tomàquet, tonyina/pollastre.*	**21,10 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Grega *Xerris, mozzarella i orenga. (Només a l'estiu)*	**24,00 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Mediterrània amb xerris *Xerris, ceba, tonyina i olives negres, si les vols. (Només a l'estiu)*	**24,00 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Tèbia *Variat d'ensiams amb nous i panses i vinagreta balsàmica.*	**22,20 €** *Safata 1kg.*	
Amanida Tropical de Pasta *Margarites de tres colors amb pinya, blat de moro, surimi i salsa rosa opcional.*	**22,10 €** *Safata 1kg.*	
Coleslaw *Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).*	**21,10 €** *Safata 1kg.*	
Empedrat de cigrons *Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre*	**22,00 €** *Safata 1kg.*	
Esqueixada de Bacallà *Bacallà dessalat i acompanyat de ceba, tomàquet, pebrot vermell i olives negres si t'agraden*	**27,00 €** *Safata 1kg.*	
Taboulé Cal Rostit *Cous-cous amb cogombre, dàtils i tomàquet ben picadets. Tot amanit amb una vinagreta especial de llimona i menta*	**20,90 €** *Safata 1kg.*	

Brous i Cremes

Brou casolà *Fet amb tot el temps i els ingredients necessaris per obtenir un caldo casolà, no greixós i gustós.*	**5,10 €** *1 litre*	
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*	
Crema de Peix i Marisc *De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Encàrrec mínim 1 litre)*	**20,00 €** *1 litre*	
Vichyssoise *Una crema de porro i patata, és elegant i es pot prendre calenta o freda segons convingui.*	**15,00 €** *1 litre*	

Canelons de Cal Rostit

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	Sense Gratinar Safata de 6	Gratinats Safata de 6
Rostit *(Pollastre, Vedella, Porc)*	**12,90 €**	**13,90 €**
Espinacs	**9,20 €**	**10,20 €**
Cinc Bolets *(Shitake, cep, xampinyó, nameko i gírgola)*	**14,40 €**	**15,40 €**

Entrants

Arròs Tres Delicies *Arròs, remenat d'ou, pernil dolç, pèsols i tot amanit amb salsa de soja.*	**21,00 €** *Safata 1kg.*	
Carxofes al forn *Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior*	**12,00 €** *6 peces*	
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.*	
Espinacs a la catalana *Espinacs cuinats al punt i saltejats amb panses i pinyons.*	**21,00 €** *Safata 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*	
Ofegat de Faves i Pèsols *Un ofegat de faves i pèsols a la catalana que la Carme Ruscalleda cuina a casa. Amb cansalada i botifarra negra.*	**24,00 €** *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.*	
Trinxat de la muntanya *Plat tradicional de la cuina catalana, col i patata saltejades amb botifarra negra i la cansalada.*	**23,50 €** *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*	
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*	

Pasta i Gratinats

Albergínia gratinada i farcida amb carn *Albergínia farcida amb bolognesa i gratinada al forn.*	**11,40 €** *2 mitats farcides*	
Albergínia gratinada i farcida amb verdures *Alberginia farcida amb samfaina i gratinada al forn.*	**11,40 €** *2 mitats farcides*	
Lassanya d'espinacs *Fines lamines de blat, farcides amb espinacs i lleugera betxamel. Tu tries el tamany. Pels teus càlculs: una ració són 350grs. (Mínim 4 racions)*	**24,50 €** *Un kilo*	
Lassanya de Carn *Un farcit elaborat a base de carn de porc i vedella, tomàquet, pastanaga i coberta amb gratinat suau de betxamel. Pels teus càlculs: una ració són 350grs. (Mínim 4 racions)*	**25,50 €** *Un kilo*	
Lassanya de verdures *Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel. Pels teus càlculs: una ració són 350grs. (Mínim 4 racions)*	**23,50 €** *Un kilo*	
Macarrons Cal Rostit *Els d'aquí, els de sempre, els que porten el sofregit de la tieta Roser.*	**20,00 €** *Safata 1kg.*	
Macarrons Gratinats *Sobre el sofregit de Cal Rostit hi afegim un bona quantitat de formatge que fonem i gratinem*	**25,00 €** *Safata 1kg.*	
Macarrons Gratinats sense Carn *Sobre un sofregit de tomàquet, sense carn hi afegim una bona quantitat de crema i formatge que fonem i gratinem.*	**25,00 €** *Safata 1kg.*	
Tallarines amb verdures *Verdures de temporada lleugerament sofregides i abraçades per una salsa amb base de soja, inspiració thai*	**21,80 €** *Safata 1kg*	

Ous i arrebossats

Fish&Chips *Com si fossim a la city, tenim un filet de "capallenet" (abadejo) arrebossat que servim amb patates fregides.*	**8,40 €** *Ració*	
Truita d'Espinacs, Carbassó, Albergínia... *Truita de 12 ous de gallines camperoles al vostre gust...*	**29,00 €** *1 peça*	
Truita de Patata i Ceba *Truita de 12 ous cremosos de gallines camperoles amb la ceba tan fineta que només deixa notar la seva suavitat.*	**27,00 €** *1 peça*	

I de tall...

Aus i Conill 🐥 & 🐰

Aletes rostides a l'allet *Aletes rostides lentament amb all i vi blanc, molt suaus i gustoses.*	**22,00 €** *Safata 1kg. (10 peces)*
Confit d'ànec amb llit de gerds *Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats i puré de patata casolà. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**13,60 €** *1 peça*
Conill a la caçadora de Cal Rostit *Conill d'1,2 kg. senser trossejat i rostit amb all, acabat al forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.*	**s/m** *Aprox. 27,00€ Peça*
Gall d'Indi farçit a la catalana *Paveta de 5 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. Suficient per a 10 -14 persones*	**130,00 €** *1 peça*
Pollastre amb escamarlans *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)*	**s/m** *Aprox. 12,50€ Ració*
Pollastre amb gambes *Cuixa i entrecuix en excel·lent combinació amb les gambes i el suquet de peix. (Per encàrrec mínim 4 racions)*	**s/m** *Aprox. 12,00€ Ració*
Pollastre Farcit a la Catalana *Pollastre de corral de 2,5 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. Acompanyat amb puré de patata casolà. Suficient per a 6 - 8 persones.*	**122,00 €** *Peça*
Pollastre rostit amb prunes i pinyons *És el pollastre de Nadal, el de sempre, trossejat i rostit lentament amb tots els sabors de la nostra cuina catalana. (Encàrrec mínim 4 racions.)*	**11,60 €** *Ració*
Rodó de pollastre farcit *Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.*	**s/m €** *Aprox. 35€ Peça*

Per assegurar feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació

Porc

Botifarra de pagès rostida *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*	**5,90 €** *Peça*
Botifarra esparracada *Botifarra de pagès rostida amb bolets, panses i un rajolí de vi ranci. (Per encàrrec mínim 4 racions.)*	**7,10 €** *Ració*
Braó al forn dessossat al forn (codillo) *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.*	**18,20 €** *Peça*
Callos amb Cigrons *Tripa i morro de porc cuita lentament amb cigrons. Tot plegat pica una miqueta.*	**26,00 €** *Safata 1kg.*
Costellam de Porc duroc al Forn *Costelles de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa. Suficient per 2 persones.*	**23,00 €** *Peça*
Galta de Porc al forn *Galta de 300gr. aprox. cuinada al forn lentament i servida amb patates Cal Rostit.*	**7,50 €** *Peça*
Galta de Porc en salsa bruna *Galta de 300 gr. aprox. servida amb patates panaderes al forn i salsa bruna (Per encàrrec minim 4 racions).*	**9,50 €** *Peça*
Garrinet al forn *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).*	**s/m** *Aprox. 140,00€* *Peça*
Garrinet Confitat (Peça) *Peça de 190 grs. de garrí 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. (Per encàrrec minim 2 racions)*	**14,20 €** *Peça*
Mandonguilles a la jardinera *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*	**6,50 €** *Ració*
Mandonguilles amb sípia *Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador. (Per encàrrec mínim 4 racions)*	**10,50 €** *Ració*
Peus a la catalana *"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).*	**9,50 €** *Ració*

Per assegurar feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació

Xai i Cabrit

Cuixa de cabrit al forn *Peça de 1 Kg. en cru aprox. amb guarnició a escollir* *Suficient per 2 persones.*	**s/m** *Aprox. 50,00€* *Peça*
Cuixa de xai al forn *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.*	**s/m** *Aprox. 48,00€* *Peça*
Espatlla de cabrit al forn *Peça de 400gr.- 500 gr. en cru aprox. amb guarnició a escollir.* *Ració Individual*	**s/m** *Aprox. 38,00€* *Peça*
Espatlla de xai al forn *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.*	**s/m** *Aprox. 50,00€* *Peça*
Mig cabrit al forn *Peça de 2 Kg.s. en cru aprox. amb guarnició a escollir* *Suficient per 4 persones.*	**s/m** *Aprox. 104,00€* *Peça*
Mig Xai anyell al forn *Mig Xai anyell de Segovia de 2,5 kg en cru aprox amb la guarnició a escollir.*	**s/m** *Aprox. 104,00€* *Peça*
Quart davanter Xai anyell al forn *1/4 davanter (espatlla i costelles superiors) de xai anyell de Segovia de 1,4 kg en cru amb la guarnició a escollir.*	**s/m** *Aprox. 60,00€* *Peça*
Quart posterior Xai anyell al forn *1/4 posterior (cuixa i costelles baixes) de xai anyell de Segovia de 1,6 kg en cru amb la guarnició a escollir.*	**s/m** *Aprox. 57,00€* *Peça*

Peix

Bacallà a la llauna *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.)*	**s/m** *Aprox. 17,00€ ració*
Bacallà amb Musselina d'all i oli gratinada *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)*	**s/m** *Aprox. 17,00€ ració*
Bacallà amb samfaina *Tall de llom de bacallà fregit i acompanyat de les verduretes de la samfaina. (Per encàrrec mínim 2 racions)*	**s/m** *Aprox. 17,00€ Peça*
Bacallà amb tomàquet confitat *Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**s/m** *Aprox. 17,00€ ració*
Calamarçets farcits *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.)*	**14,40 €** *Ració*
Mandonguilles de lluç amb cloïsses *Mandonguilles de peix, molt suaus, i unes cloïses que us faran de cullera natural per fruir de la salsa que les acompanya. (Per encàrrec minim 4 racions)*	**10,30 €** *Ració*
Suquet de rap i gambes *Rodanxes de rap acompanyades amb cloïses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**17,30 €** *Ració*

Vedella

Cap i Pota amb cigrons *Careta i peu de vedella estofats amb una mica de picant acompanyats de cigrons. (Per encàrrec mínim 4 racions.)*	**8,50 €** *Ració*
Fricandó amb bolets *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).*	**13,20 €** *Ració*
Melòs de vedella *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).*	**s/m** *Aprox 17,00€*
Roastbeef sobre salsa gravy *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.*	**s/m** *Aprox. 50,00€* *Peça*

Plats Principals Vegetarians

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*
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*
Lassanya de verdures *Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel.*	**36,00 €** *Safata 2,5kg.*
Macarrons Gratinats *Sobre un sofregit de tomàquet, sense carn hi afegim una bona quantitat de crema i formatge que fonem i gratinem.*	**25,00 €** *Safata 1kg.*

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.*	
Arròs basmati *No és l'arròs blanc de sempre, sinó que el servim fregit i aromatitzat. Perfecte per barrejar amb salsa*	**8,00 €** *Safata 1kg.*	
Cebetes confitades *Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.*	**24,00 €** *Safata 1kg.*	
Escalivada *Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)*	**30,00 €** *Safata 1kg.*	
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.*	
Mini Pastanagues especiades *Pastanaga baby lleugerament especiàdes per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.*	**20,80 €** *Safata 1kg.*	
Mongetes saltejades amb all i julivert *Saltejat de mongetes del ganxet, ideal per acompanyar carns a la brasa o botifarres.*	**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.*	
Patates Cal Rostit *Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.*	**10,00 €** *Safata 1kg.*	
Pebrot Escalivat *Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just.*	**32,00 €** *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.*	
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.*	
Xampinyons saltejats *Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.*	**22,00 €** *Safata 1kg.*	

Els embotits de Cal Rostit

Tenim acords amb bons distribuidors i per això podem oferir-vos:

Pernils i Espatlles Ibèrics

Espatlla d'engreix de camp 50% Ibèrica. DO Guijuelo *DO Guijuelo. Etiqueta Verda* *Elaborat amb porcs de raça ibèrica (50%) alimentats amb pinso i pastures.*	**154,70 €** *Peça de 4kg*
Espatlla de gla 100% ibèric. DO Guijuelo *DO Guijuelo. Etiqueta Negra.* *Procedeix de porcs 100% de raça ibèrica alimentats exclusivament amb glans i pastures durant la montanera.*	**189,00 €** *Peça de 4kg*
Espatlla de gla 100% Ibèric. DO Pedroches *DO Pedroches. Etiqueta Negra.* *Procedeix de porcs 100% de raça ibèrica alimentats exclusivament amb glans i pastures durant la montanera.*	**202,90 €** *Peça de 4kg*
Pernil d'engreix de camp 50% Ibèric. DO Guijuelo *DO Guijuelo. Etiqueta Verda* *Elaborat amb porcs de raça ibèrica (50%) alimentats amb pinso i pastures.*	**279,90 €** *Peça de 8kg*
Pernil de gla 100% ibèric. DO Guijuelo *DO Guijuelo. Etiqueta Negra.* *Procedeix de porcs 100% de raça ibèrica alimentats exclusivament amb glans i pastures durant la montanera.*	**430,10 €** *Peça de 8kg*
Pernil de gla 100% Ibèric. DO Pedroches *DO Pedroches. Etiqueta Negra.* *Procedeix de porcs 100% de raça ibèrica alimentats exclusivament amb glans i pastures durant la montanera.*	**526,50 €** *Peça de 8kg*

Pernils i Espatlles Duroc Gran Reserva

Espatlla Duroc Gran Reserva.	**96,20 €**
Gran Reserva. Curació mínima de 24 mesos. Procedent de porcs 100% raça Duroc, una varietat reconeguda per la seva qualitat excepcional	*Peça de 4kg*
Pernil Duroc Gran Reserva.	**136,70 €**
Gran Reserva. Curació mínima de 24 mesos. Procedent de porcs 100% raça Duroc, una varietat reconeguda per la seva qualitat excepcional	*Peça de 8kg*

Tall a Ganivet

La compreu amb nosaltres, o si us la regalen, o la voleu regalar o fins i tot ja heu encetat la peça a casa i la voleu aprofitar al màxim, nosaltres t'ajudem.

Una cuixa (Pernil)	**58,00 €**
Una espatlla (paletilla)	**41,00 €**

Te'l lliurem en sobres al buit, amb ossos, encenalls i tocino a part.
Us el podreu menjar tranquilament sense que es sequi ni perdi cap de les seves meravellosses propietats.

Reserveu amb temps...

cal Rostit
Embotits Ibèrics

Per assegurar feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació

Sobres de 100grs- amb llenques de bon gust

Llom d'engreix 50% ibèric	**8,20 €** *Sobre 100gr.*
Formatge Ovella Llet Crua	**7,50 €** *Sobre 200gr.*
Paleta Gla 100% Iberic. Guijuelo	**11,50 €** *Sobre 100gr.*
Fuet Extra 150grs	**3,70 €** *Sobre 150gr.*
Xoriço Ibèric	**3,50 €** *Sobre 100gr.*
Paleta Gla 100% Iberic Pedroches	**12,10 €** *Sobre 100gr.*

Per encàrrec

Alleugeriu els àpats de festes

i feu un soparet més lleuger però talment gustós, us preparem **safates personalitzades al vostre gust**.

A més a més , no oblideu...

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 fineta que només deixa notar la seva suavitat.	*1 peça*
Pa de Vidre	**2,50 €**
Barra de 350grs. De pa de vidre, fet amb massa mare i de doble cocció per tal d'aconseguir una fina costra.	*Peça*
Plat Embotit Ibèric	**17,50 €**
Una safata embassada al de 200 grs. d'embotit ibèric (100grs de pernil ibèric. 50grs de xoriço ibèric. 50grs. de llom ibèric.) Suficient per 2 persones,	*Sobre 200grs.*

cal Rostit
Embotits Ibèrics

Cuinem per tu, celebra amb els teus

Per fer comandes i preguntes:

676 467 164

De dilluns a divendres de 9:30 a 14 hores i de 16 a 20 hores

o

Carrer Maria Vidal 71, Vilassar de Mar
Dissabtes, Diumenge i Festius de 10 a 15 hores

Us ho portem?

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

Important tenir present que:

Per assegurar feu els encàrrecs amb un mínim de 5 dies d'antel·lació

Preus publicats: 6 de Novembre del 2026