

NUESTRA CERVECERÍA

DESDE 1375, EL MAS VELL HA SIDO UNA REFERENCIA PARA EL PUEBLO. ESTAS PAREDES HAN SIDO TESTIGO DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TALES COMO EL ACEITE Y EL VINO; AHORA LE TOCA A LA CERVEZA.

DE AHÍ NACE NUESTRA COCINA: SINCERA, CUIDANDO CADA DETALLE, Y PENSADA PARA ACOMPAÑAR UNA CERVEZA FRESCA.

DEL HUERTO

ENSALADA DE QUINOA, EDAMAMES, BROTES TIERNOS, MANGO Y AGUACATE 8€

BURRATA, FRESAS, RÚCULA, TOMATITOS, AVELLANAS Y VINAGRETA DE BALSÁMICO 9€

AJOBLANCO CON SARDINA AHUMADA Y SORBETE DE ALBAHACA 12.5€

CARPACCIO DE REMOLACHA CON RUCULA HINOJO, PECORINO ROMANO Y MAYONESA DE ENELDO 7.5€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

HECHAS CON CEBADA DE NUESTRAS CERVEZAS, CON MÁS DE 48HRS DE FERMENTACIÓN

UNA MARGA: TOMATE, FIOR DI LATTE Y ALBAHACA 9€

LA RAFI: CALZONE ABIERTO CON PORCHETTA, ALIOLI DE HIERBAS, TOMATES SECOS Y RÚCULA 13.5€

LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, HUEVO, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA Y SALVIA 13€

LA DE HAVA Y DONNIE: TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMÓN DULCE Y PORTOBELLO 11.9€

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESANO Y ENELDO 12€

D'EN JOAN I LA MERCÈ: TOMATE, ANCHOAS Y ALCAPARRAS 10.5€

UNA ROSA SENSAT: BUTIFARRA DE PEROL, HINOJO, TRUFA Y SALSAMORNAY 12.5€

L'OCATINA: TOMATE, FIOR DI LATTE, SOBRASADA PICANTE, Y AJOS FRITOS 11.9€

LA MASNOVINA: BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, CHERRYS, ACEITE DE AJO Y PEREJIL Y ALCACHOFAS A LA BRASA 9.9€

LA BEGOÑA: SPECK (JAMÓN AHUMADO ITALIANO), PARMESANO, RÚCULA Y MIEL DE TRUFAS 13.5€

PARA PICAR Y COMPARTIR

ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRAS Y GRISINIS ARTESANALES 5€

PATATAS BRAVAS MAS VELL 5.2€

PAN DE CRISTAL CON TOMATE, ACEITE Y SAL (2U) 3€

MINI BOCATAS DE CALAMARES, MAYONESA DE KIMCHI Y DE AJOS NEGROS (2U) 6.5€

CROQUETAS CASERAS:
- DE JAMÓN IBÉRICO,
- DE BOLETUS,
- DE BERENJENA Y MEMBRILLO 1.5€/U

TACOS DE MERLUZA, COL LOMBARDA Y AGUACATE (2U) 6.5€

VEGETALES DE TEMPORADA EN TEMPURA CON ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 9€

ALITAS DE POLLO, SOJA, MIEL Y SALSAM DE RÁBANO 6.5€

TABLAS DE QUESOS, PAN CARASAÚ Y MERMELADA DE TOMATE 16€

HUEVOS DEL CORRAL ESTRELLADOS CON PATATAS TRUFADAS 7.5€

HUMMUS, TOMATES SECOS, CRUDITÉS Y OLIVAS KALAMATA 6.5€

TEQUEÑOS, FINA MASA DE HOJALDRE RELLENA DE QUESO 5€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE 7.5€

PRINCIPALES

MILANESA DE TERNERA CON COLESLAW, PATATAS ARRUGADAS Y SALSARANCH 12€

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS, GUISANTES DEL MARESME Y QUESO DE CABRA 11.9€

BIKINI CLUB: DE PORCHETTA, SCAMORZA, SALSAM DE MOSTAZA Y PATATAS FRITAS 13.5€

PORC BUNS: PAN BAO, CERDO MACERADO EN BOSTON LAGER, CEBOLLA ROJA, BERROS Y SWEET CHILLI 14.5€

HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURADO, BACON, LECHUGA, SALSATÁRTARA Y PATATAS FRITAS 12.5€

FETUCCINE CON BUTIFARRA DE PEROL, CREMA FRESCA Y ENELDO 12€

ESPECIALES

CEVICHE DE CORVINA CON MARACUYÁ Y CHIPS DE PLÁTANO MACHO 17€

STEAK TARTAR, HELADO DE MOSTAZA Y ENSALADA REMOULADE 16€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATAS FRITAS Y SALSABEARNESA 18.5€

BACALAO GRATINADO, ALIOLI DE MIEL Y MANZANAS SALTEADAS 18€

LA NOSTRA CERVESERIA

DES DEL 1375, EL MAS VELL HA ESTAT UNA REFERÈNCIA PEL POBLE. AQUESTES PARETS HAN ESTAT TESTIMONI DE L'ELABORACIÓ DE PRODUCTES TALS COM L'OLI I EL VI; ARA LI TOCA A LA CERVESA.

ÉS AQUÍ ON NEIX LA NOSTRA CUINA: SINCERA, DETALLISTA, I PENSADA PER A ACOMPANYAR UNA CERVESA FRESCA.

DE L'HORT

AMANIDA DE QUINOA, EDAMAMES, BROTS TENDRES, MANGO I ALVOCAT 8€

AJOBLANCO AMB SARDINA FUMADA I SORBET D'ALFÀBREGA 12.5€

BURRATA, RUCA, TOMÀQUETS CHERRY, AVELLANES I VINAGRETA DE BALSÀMIC 9€

CARPACCIO DE REMOLATXA AMB RUCA I CREIXEN, PECORINO ROMÀ I MAIONESA D'ANET 7.5€

PER PICAR I COMPARTIR

ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRES I GRISINIS ARTESANALS 5€

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET, OLI I SAL (2U) 3€

CROQUETES CASSOLANES:
- DE PERNIL IBÈRIC,
- DE BOLETS,
- D'ALBERGÍNIA I CODONY 1.5€/U

VEGETALS DE TEMPORADA EN TEMPURA AMB ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 9€

TAULA DE FORMATGES, PA CARASAU I MELMELADA DE TOMÀQUET 16€

HUMMUS, TOMÀQUETS SECS, CRUDITÉS I OLIVES KALAMATA 6.5€

PATATES BRAVES MAS VELL 5.2€

MINI ENTREPANS DE CALAMARS, MAIONESA DE KIMCHI I D'ALLS NEGRES (2U) 6.5€

TACOS DE LLUÇ, COL LLOMBARDA I ALVOCAT (2U) 6.5€

ALETES DE POLLASTRE, SOJA, MEL I SALSA DE RAVE 6.5€

OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 7.5€

TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 5€

ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET 7.5€

LES PIZZES DEL MASVELL

FETES AMB ORDI DE LES NOSTRES CERVESES, AMB MÉS DE 48HRS DE FERMENTACIÓ

UNA MARGA: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE I ALFÀBREGA 9€

LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, OUS, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA I SÀLVIA 13€

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESÀ I ANET 12€

UNA ROSA SENSAT: BOTIFARRA DE PEROL, FONOLL, TÒFONA I SALSA MORNAY 12.5€

LA MASNOVINA: ALBERGÍNIES ESCALIVADES, XAMPINYONS, CHERRYS, OLI D'ALL I CARXOFES A LA BRASA 9.9€

LA RAFI: CALZONE OBERTA AMB PORCHETTA, ALLIOLI D'HERBES, TOMÀQUETS SECS I RUCA 13.5€

LA DE HAVA Y DONNIE: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE, PERNIL DOLÇ I PORTOBELLO 11.9€

D'EN JOAN I LA MERCÈ: TOMÀQUET, ANXOVES I TÀPERES 10.5€

L'OCATINA: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE, SOBRASSADA PICANT I ALLS FREGITS 11.9€

LA BEGOÑA: SPECK (PERNIL FUMAT ITALIÀ), PARMESÀ, I MEL DE TÒFONES 13.5€

PRINCIPALS

MILANESA DE VEDELLA AMB COLESLAW, PATATES ARRUGADES I SALSA RANCH 12€

BIKINI CLUB: DE PORCHETTA, SCAMORZA, SALSA DE MOSTASSA I PATATES FREGIDES 13.5€

HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURAT, BACÓ, ENCIAM, SALSA TÀRTARA I PATATES FREGIDES 12.5€

CEBICHE DE CORBINA AMB MARACUJÀ I CHIPS DE PLÀTAN MASCLE 17€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATES FREGIDES I SALSA BERNESA 18.5€

RISOTTO D'ESPÀRRECS, PÈSOLS FRESCS I FORMATGE DE CABRA 11.9€

PORC BUNS: PA BAO, PORC MACERAT EN BOSTON LAGER, CEBA DE FIGUERES, CREIXENS I SWEET CHILLI 14.5€

FETUCCINE AMB BOTIFARRA DE PEROL, CREMA FRESCA I ANET 12€

STEAK TARTAR, GELAT DE MOSTASSA I AMANIDA REMOULADE 16€

BACALLÀ GRATINAT, ALLIOLI DE MEL I POMES SALTEJADES 18€

ESPECIALS

OUR BREWERY

EL MAS VELL HAS STOOD AS A LANDMARK SINCE 1375. DURING THIS TIME, THESE WALLS HAVE WITNESSED THE PRODUCTION OF OLIVE OIL AND WINE. WE ARE NOW HONOURED TO INTRODUCE OUR CRAFT BEER AS THE PROTAGONIST OF THE NEXT CHAPTER OF EL MAS VELL'S ENDURING LEGACY.

JUST AS EL MAS VELL HAS BLENDED WITH ITS CHANGING SURROUNDINGS, OUR HONEST, DETAILED CUISINE IS THOUGHT OUT TO PERFECTLY BLEND WITH A FRESH PINT.

FROM THE GARDEN

QUINOA SALAD,
EDAMAME, TENDER
SPROUTS, MANGO,
AVOCADO 8€

AJOBLANCO: WHITE
GARLIC, SMOKED
SARDINES, BASIL
SORBET 12.5€

BURRATA,
STRAWBERRIES,
ARUGULA, BABY
TOMATOES, HAZELNUTS,
BALSAMIC VINEGAR 9€

BEET CARPACCIO,
ROCKET, WATERCRESS,
PECORINO ROMANO, DILL
MAYONNAISE 7.5€

DELICIOUS PLATES TO SHARE

ENSALADILLA, PIPARRA
(TRADITIONAL BASQUE
PEPPER), GRISSINI 5€

CRYSTAL BREAD, TOMA-
TOES, OLIVE OIL,
SALT, ACEITE Y SAL
(2U) 3€

HOMEMADE CROQUETTES:
- IBERIAN HAM,
- BOLETUS,
- AUBERGINE, QUINCE
1.5€/EA

SEASONAL TEMPURA
VEGETABLES, ROMESCO
(CATALAN TOMATO-BASED
SAUCE) 9€

CHEESE BOARD, CARASAÚ
BREAD, TOMATO JAM 16€

HUMMUS, SUN-DRIED
TOMATOES, CRUDITÉS,
KALAMATA OLIVES 6.5€

PATATAS BRAVAS MAS
VELL 5.2€

CALAMARI MINI BOCATAS
(BITE-SIZED SAND-
WICH), KIMCHI MAYON-
NAISE, BLACK GARLIC
(2U) 6.5€

FISH TACOS, RED
CABBAGE, AVOCADO (2U)
6.5€

CHICKEN WINGS, SOY
SAUCE, HONEY, RADDISH
SAUCE 6.5€

FRIEND EGGS, TRUFFLED
POTATOES 7.5€

TEQUEÑOS: CHEESE
COVERED BY A THIN
LAYER OF PUFF PASTRY
5€

CANTABRIAN ANCHOVIES,
BREAD, TOMATOES 7.5€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

MADE WITH BARLEY FROM OUR BEERS,
WITH MORE THAN 48 HOURS OF FERMENTATION

UNA MARGA: TOMATO,
FIOR DI LATTE, BASIL
9€

LA DELS COSINS: FIOR
DI LATTE, EGG, ROLLED
PANCETTA, FONTINA
AND SAGE 13€

L'ÀVIA TERESA: FIOR
DI LATTE, FONTINA,
GORGONZOLA, PARMESAN
AND DILL 12€

UNA ROSA SENSAT:
BUTIFARRA DE PEROL
(CATALAN SAUSAGE)
DILL, TRUFFLE, MORNAY
SAUCE 12.5€

LA MASNOVINA: ROASTED
AUBERGINE, MUSHROOMS,
CHERRY TOMATOES,
PARSLEY AND GARLIC
OIL, CAPERS 9.9€

LA RAFI: OPEN CALZONE
WITH PORCHETTA, HERB
AIOLI, SUN-DRIED
TOMATOES, ARUGULA
13.5€

LA DE HAVA Y DONNIE:
FIOR DI LATTE, HAM,
PORTOBELLO MUSHROOMS
11.9€

D'EN JOAN I LA MERCÈ:
TOMATO, ANCHOVIES
AND CAPERS 10.5€

L'OCATINA: TOMATO,
FIOR DI LATTE, SPICY
SOBRASADA, FRIED
GARLIC, CHILI OIL
11.9€

LA BEGOÑA: SPECK
(SMOKED ITALIAN HAM),
PARMESAN, ARUGULA,
TRUFFLE HONEY 13.5€

MAINS

VEAL MILANESA,
COLESLAW, WRINKLY
POTATOES (TRADITIONAL
BOILED POTATOES FROM
CANARY ISLAND) RANCH
SAUCE 12€

BIKINI CLUB:
PORCHETTA, SMOKED
SCAMORZA, MUSTARD,
FRIES 13.5€

ASPARAGUS RISOTTO,
FRESH PEAS, GOAT'S
CHEESE 11.9€

PORC BUNS: PAN BAO,
PULLED PORK, RED
ONIONS, WATERCRESS,
SWEET CHILLI 14.5€

MAS VELL BURGER:
180GR, MATURED
CHEDDAR, BACON,
LETTUCE, TARTARE
SAUCE, FRIES 12.5€

FETUCCINE, BUTIFARRA
DE PEROL (CATALAN
SAUSAGE), CREAM, DILL
12€

SPECIALS

SEA BASS CEVICHE,
PASSION FRUIT,
PLANTAIN CHIPS 17€

ENTRECOTE DE GIRONA
(300GR) ROASTED
VEGETABLES, FRIES,
BÉARNAISE 18.5€

STEAK TARTARE,
MUSTARD ICE CREAM,
REMOULADE SAUCE 16€

COD AU GRATIN, HONEY
AIOLI, SAUTÉED APPLES
18€