


NUESTRA CERVECERÍA

DESDE EL SIGLO XIV, 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€

PUERROS ASADOS, STRACIATELLA DE BURRATA, Y PESTO DE TOMATES SECOS 10.5€

CREMA DE ALCACHOFAS CON CHALOTAS CONFITADAS Y HUEVO POCHÉ 10€


 COGOLLOS A LA PLANCHA CON PANCETA IBÉRICA, MANCHEGO Y SALSA CESAR 9€

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€

L'ALBA: PIMIENTOS DEL PIQUILLO, PROVOLONE Y TOMATITOS CHERRY 12.5€

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

 UNA TONI: SALAMI PICANTE, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBOLLA ROJA Y KALAMATAS 13.5€

LA MASNOVINA: BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, CHERRYS, ACEITE DE ALBAHACA 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) 7€


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

 BRIOCHE DE STEAK TARTAR CON RABANITOS FRESCOS (2U) 9.5€

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

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

 CAMEMBERT AL HORNO CON MOSCATEL Y PAN DE FRUTOS SECOS 16.5€

 HUEVOS DEL CORRAL ESTRELLADOS CON PATATAS TRUFADAS 8€

HUMMUS, TOMATES SECOS, CRUDITÉS Y OLIVAS KALAMATA 6.5€

TEQUEÑOS, FINA MASA DE HOJALDRE RELLENA DE QUESO 5.5€


ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE (3U) 7.5€


PRINCIPALES

MILANESA DE TERNERA Y PATATAS GRATINADAS CON QUESO FONTINA 12€

SALMON GLASEADO CON MANDARINA, ESTRAGON Y BONIATO ASADO 15€

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA Y CALABAZA ASADA 13.5€


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

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


BERENJENA ASADA, FREGOLA, GRANADA Y CREMA DE YOGUR 12€

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE RABO DE TORO Y PECORINO ROMANO 13€

BACALAO GRATINADO, ALIOLI DE MIEL Y MANZANAS SALTEADAS 18€

 BIKINI TONÉ: VITELLO TONNATO, RUCULA Y PIMIENTOS ASADOS 13€

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

 NUESTROS MAESTROS CERVECEROS RECOMIENDAN ACOMPAÑAR ESTOS PLATOS CON ALGUNA DE NUESTRAS CERVEZAS

LA NOSTRA CERVESERIA

DES DEL SEGLE XIV, 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€

PORROS ROSTITS, STRACIATELLA DE BURRATA, I PESTO DE TOMÀQUETS SECS 10.5€

CREMA DE CARXOFES AMB ESCALUNYES CONFITADES I OU POCHÉ 10€



CABDELLS A LA PLANXA AMB CANSALADA IBERICA, MANXEC I SALSÀ 9€

PER PICAR I COMPARTIR


ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRES I GRISINIS ARTESANALS 5€

PATATES BRAVES MAS VELL 5.2€


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


MINI ENTREPANS DE CALAMARS, MAIONESA DE KIMCHI I D'ALLS NEGRES (2U) 7€


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

 BRIOIX DE STEAK TARTAR AMB RAVES FRESCOS 9.5€

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

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

 CAMEMBERT AL FORN AMB MOSCATELL I PÀ DE FRUITS SECS 16.5€

 OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 8€

HUMMUS, TOMÀQUETS SECS, CRUDITÉS I OLIVES KALAMATA 6.5€

TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 5.5€


ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET (3U) 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 RAFI: CALZONE OBERTA AMB PORCHETTA, ALLIOLI D'HERBES, TOMÀQUETS SECS I RUCA 13.5€


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

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

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

L'ALBA: PEBROTS DEL PIQUILLO, PROVOLONE I CHERRYS 12,50€

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

 UNA TONI: SALAMI PICANT, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBA VERMELLA I KALAMATAS 13.5€

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


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


PRINCIPALS

MILANESA DE VEDELLA I PATATES GRATINADES AMB FONTINA 12€

SALMÓ GLACEJAT AMB MANDARINA, ESTRAGÓ I MONIATO ROSTIT 15€

RISOTTO DE BOLETS DE TEMPORADA I CARBASSA ROSTIDA 13.5€


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

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

ALBERGÍNIA ROSTIDA, FREGOLA, MAGRANA I CREMA DE IOGURT 12€

PAPPARDELLE AMB RAGÚ DE CUA DE BOU I PECORINO ROMÀ 13€

BACALLÀ GRATINAT, ALLIOLI DE MEL I POMES SALTEJADES 18€

 BIKINI TONÉ: (VITELLO TONNATTO, RUCULA I PEBROTS ESCALIVATS) 13€

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




ELS NOSTRES MESTRES CERVESEERS RECOMANEN ACOMPANYAR AQUESTS PLATS AMB ALGUNA DE LES NOSTRES CERVESES

OUR BREWERY

EL MAS VELL HAS STOOD AS A LANDMARK SINCE THE XIV CENTURY. 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€

ROASTED LEEKS, STRACIATELLA BURRATA AND DRIED TOMATO PESTO 10.5€

ARTICHOKE CREAM WITH CARAMELIZED SHALLOTS AND POACHED EGG 10€


 GRILLED BUDS WITH IBERIAN BACON, MANCHEGO CHEESE AND CESAR SAUCE 9€

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 MASNOVINA: ROASTED AUBERGINE, MUSHROOMS, CHERRY TOMATOES, BASIL OIL, 9.9€


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

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

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

L'ALBA: PIQUILLO PEPPERS, CHERRY TOMATOES AND PROVOLONE 12.5€

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

 UNA TONI: SPICY SALAMI, BURRATA STRACIATELLA, RED ONION AND KALAMATAS 13.5€

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

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

DELICIOUS PLATES TO SHARE


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

PATATAS BRAVAS MAS VELL 5.2€


CRYSTAL BREAD, TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, ACEITE Y SAL (2U) 3€


CALAMARI MINI BOCATAS (BITE-SIZED SANDWICH), KIMCHI MAYONNAISE (2U) 7€


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

 STEAK TARTARE ON BRIOCHE WITH FRESH RADISHES 9.5€

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

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

 BAKED CAMEMBERT WITH MUSCATEL AND NUTS BREAD 16.5€

 FRIED FARM EGGS WITH TRUFFLED POTATOES 8€

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

TEQUEÑOS: CHEESE COVERED BY A THIN LAYER OF PUFF PASTRY 5.5€


CANTABRIAN ANCHOVIES, BREAD, TOMATOES (3U) 7.5€


MAINS

VEAL MILANESA WITH POTATOES AU GRATIN 12€

MANDARIN GLAZED SALMON WITH TARRAGON AND ROASTED SWEET POTATO 15€


SEASONAL MUSHROOM AND ROASTED PUMPKIN RISOTTO 13.5€

 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€

PAPPARDELLE WITH BULL'S TAIL RAGÚ AND ROMAN PECORINO 13€

ROASTED AUBERGINE, FREGOLA, POMEGRANATE AND YOGURT CREAM 12€

 BIKINI TONÉ: VITELLO TONNATO (SLICES OF AROMATIC VEAL WITH TUNA SAUCE), ARUGULA AND ROASTED PEPPERS 13€

COD AU GRATIN, HONEY AIOLI, SAUTÉED APPLES 18€

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



OUR BREWMASTERS RECOMMEND TO PAIR THESE DISHES WITH SOME OF OUR BEERS