


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 8.8€

PUERROS ASADOS, STRACIATELLA DE BURRATA, Y PESTO DE TOMATES SECOS 12€

CREMA DE ALCACHOFAS CON CHALOTAS CONFITADAS Y HUEVO POCHÉ 10€


 NUESTRA CÉSAR: COGOLLOS DE LECHUGA A LA PLANCHA CON PANCETA IBÉRICA, MANCHEGO Y SALSA 9.5€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

UNA MARGA: TOMATE, FIOR DI LATTE Y ALBAHACA 9.5€

LA RAFI: CALZONE ABIERTO CON PORCHETTA, ALIOLI DE HIERBAS, TOMATES SECOS Y RÚCULA 14€


 LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, HUEVO, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA Y SALVIA 14€

LA DE HAVA Y DONNIE: TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMÓN DULCE Y PORTOBELLO 13€

LA BEGOÑA: SPECK (JAMÓN AHUMADO ITALIANO), PARMESANO, RÚCULA Y MIEL DE TRUFAS 14€

L'ALBA: PIMIENTOS DEL PIQUILLO, PROVOLONE Y TOMATITOS CHERRY 12€

UNA ROSA SENSAT: BUTIFARRA DE PEROL, HINOJO, TRUFA Y SALSA MORNAY 13.5€

 UNA TONI: TOMATE, SALAMI PICANTE, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBOLLA ROJA Y KALAMATAS 14€

LA MASNOVINA: TOMATE, BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, CHERRYS, ALCACHOFAS, CEBOLLA, ACEITE DE AJO 10.5€

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESANO Y ENELDO 13€

PARA PICAR Y COMPARTIR


ENSALADILLA DE LA CASA
PIPARRAS Y GRISINIS
ARTESANALES 5.5€


PATATAS BRAVAS
MAS VELL 5.5€

PAN DE CRISTAL CON
TOMATE, ACEITE Y SAL
(2U) 3.5€


MINI BOCATAS DE
CALAMARES, MAYONESA
DE KIMCHI Y DE AJOS
NEGROS (2U) 8€


CROQUETAS CASERAS:
- DE JAMÓN IBÉRICO,
- DE BOLETUS,
- DE BERENJENA Y
MEMBRILLO 1.6€/U

 BRIOCHE DE STEAK
TARTAR CON RABANITOS
FRESCOS (2U) 10€

 ALITAS DE POLLO,
SOJA, MIEL Y SALSA
DE RÁBANO 7€

VEGETALES DE
TEMPORADA EN TEMPURA
CON ROMESCO DE LA MARI
I EL MARCEL 9.5€

 HUEVOS DEL CORRAL
ESTRELLADOS CON
PATATAS TRUFADAS 9€

 CAMEMBERT AL HORNO CON
MOSCATEL Y PAN DE
FRUTOS SECOS 17€

TEQUEÑOS, FINA MASA
DE HOJALDRE RELLENA DE
QUESO 6€

HUMMUS, TOMATES SECOS,
CRUDITÉS Y OLIVAS
KALAMATA 7€


ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
CON PAN CON TOMATE
(3U) 8€


PRINCIPALES

MILANESA DE TERNERA
Y PATATAS
GRATINADAS CON
QUESO FONTINA 13.5€

SALMON GLASEADO CON
MANDARINA, ESTRAGON Y
BONIATO ASADO 16.5€

RISOTTO DE SETAS
DE TEMPORADA Y
CALABAZA ASADA 14.5€


 HAMBURGUESA MAS VELL:
180GR, CHEDDAR
MADURADO, BACON,
LECHUGA, TÁRTARA Y
PATATAS FRITAS 13.5€

 PORC BUNS: PAN BAO,
CERDO MACERADO EN
BOSTON LAGER, CEBOLLA
ROJA, BERROS Y SWEET
CHILLI 15€


BERENJENA ASADA,
FREGOLA, GRANADA Y
CREMA DE YOGUR 13.5€

PAPPARDELLE CON RAGÚ
DE RABO DE TORO Y
PECORINO ROMANO 14.5€

BACALAO GRATINADO,
ALIOLI DE MIEL Y
MANZANAS SALTEADAS
19€

 BIKINI TONÉ:
ROAST BEEF, SALSA
TONNATTA, RUCULA Y
PIMIENTOS ASADOS
13.5€

ENTRECOTE DE GIRONA
(300GR) ESCALIVADA,
PATATAS FRITAS Y
SALSA BEARNESA 19€


 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 8.8€

PORROS ROSTITS, STRACIATELLA DE BURRATA, I PESTO DE TOMÀQUETS SECS 12€

CREMA DE CARXOFES AMB ESCALUNYES CONFITADES I OU POCHÉ 10€


 LA NOSTRA CÉSAR: CABDELLS DE ENCIAM A LA PLANXA AMB CANSALADA IBERICA, MANXEC I SALSÀ 9.5€

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 9.5€

LA RAFI: CALZONE OBERTA AMB PORCHETTA, ALLIOLI D'HERBES, TOMÀQUETS SECS I RUCA 14€


 LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, OUS, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA I SÀLVIA 14€

LA DE HAVA Y DONNIE: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE, PERNIL DOLÇ I PORTOBELLO 13€

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESÀ I ANET 13€

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

UNA ROSA SENSAT: BOTIFARRA DE PEROL, FONOLL, TÒFONA I SALSÀ MORNAY 13.5€

 UNA TONI: TOMATE, SALAMI PICANT, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBÀ VERMELLA I KALAMATAS 14€

LA MASNOVINA: TOMETE, ALBERGÍNIES ESCALIVADES, CEBÀ, XAMPINYONS, CHERRYS, OLI D'ALL I CARXOFES A LA BRASA 10.5€

LA BEGOÑA: SPECK (PERNIL FUMAT ITALIÀ), PARMESÀ, I MEL DE TÒFONES 14€

PER PICAR I COMPARTIR


ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRES I GRISINIS ARTESANALS 5.5€

PATATES BRAVES MAS VELL 5.5€


PÀ DE VIDRE AMB TOMÀQUET, OLI I SAL (2U) 3.5€


MINI ENTREPANS DE CALAMARS, MAIONESA DE KIMCHI I D'ALLS NEGRES (2U) 8€


CROQUETES CASSOLANES:
- DE PERNIL IBÈRIC,
- DE BOLETS,
- D'ALBERGÍNIA I CODONY 1.6€/U

 BRIOIX DE STEAK TARTAR AMB RAVES FRESCOS 10€

VEGETALS DE TEMPORADA EN TEMPURA AMB ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 9.5€

 ALETES DE POLLASTRE, SOJA, MEL I SALSÀ DE RAVE 7€

 CAMEMBERT AL FORN AMB MOSCATELL I PÀ DE FRUITS SECS 17€

 OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 9€

HUMMUS, TOMÀQUETS SECS, CRUDITÉS I OLIVES KALAMATA 7€

TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 6€


ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET (3U) 8€


PRINCIPALS

MILANESA DE VEDELLA I PATATES GRATINADES AMB FONTINA 13.5€

SALMÓ GLACEJAT AMB MANDARINA, ESTRAGÓ I MONIATO ROSTIT 16.5€

RISOTTO DE BOLETS DE TEMPORADA I CARBASSA ROSTIDA 14.5€


 HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURAT, BACÓ, ENCIAM, TÀRTARA I PATATES FREGIDES 13.5€

 PORC BUNS: PA BAO, PORC MACERAT EN BOSTON LAGER, CEBÀ DE FIGUERES, CREIXENS I SWEET CHILLI 15€

ALBERGÍNIA ROSTIDA, FREGOLA, MAGRANA I CREMA DE IOGURT 13.5€

PAPPARDELLE AMB RAGÚ DE CUA DE BOU I PECORINO ROMÀ 14.5€

BACALLÀ GRATINAT, ALLIOLI DE MEL I POMES SALTEJADES 19€

 BIKINI TONÉ: ROAST BEEF, SALSÀ TONNATTA, RUCULA I PEBROTS ESCALIVATS 13.5€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATES FREGIDES I SALSÀ BEARNESA 19€


 ELS NOSTRES MESTRES CERVESES 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 8.8€

ARTICHOKE CREAM WITH CARAMELIZED SHALLOTS AND POACHED EGG 10€

ROASTED LEEKS, STRACIATELLA BURRATA AND DRIED TOMATO PESTO 12€

 OUR CÉSAR: GRILLED LETTUCE BUDS WITH IBERIAN BACON, MANCHEGO CHEESE AND CESAR SAUCE 9.5€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

UNA MARGA: TOMATO, FIOR DI LATTE, BASIL 9.5€

LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, EGG, ROLLED PANCETTA, FONTINA AND SAGE 14€

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESAN AND DILL 13€


UNA ROSA SENSAT: BUTIFARRA DE PEROL (CATALAN SAUSAGE) DILL, TRUFFLE, MORNAY SAUCE 13.5€

LA RAFI: OPEN CALZONE WITH PORCHETTA, HERB AIOLI, SUN-DRIED TOMATOES, ARUGULA 14€

LA MASNOVINA: ROASTED AUBERGINE, MUSHROOMS, CHERRYS, ONION, GARLIC OIL 10.5€

LA DE HAVA Y DONNIE: FIOR DI LATTE, HAM, PORTOBELLO MUSHROOMS 13€

L'ALBA: PIQUILLO PEPPERS, CHERRY TOMATOES AND PROVOLONE 12€

 UNA TONI: SPICY SALAMI, BURRATA STRACIATELLA, RED ONION AND KALAMATAS 14€

LA BEGOÑA: SPECK (SMOKED ITALIAN HAM), PARMESAN, ARUGULA, TRUFFLE HONEY 14€


DELICIOUS PLATES TO SHARE

ENSALADILLA, PIPARRA (TRADITIONAL BASQUE PEPPER) AND GRISSINI 5.5€

CRYSTAL BREAD, TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, ACEITE Y SAL (2U) 3.5€

HOMEMADE CROQUETTES:
- IBERIAN HAM,
- BOLETUS,
- AUBERGINE, QUINCE 1.6€/EA


SEASONAL TEMPURA VEGETABLES, ROMESCO (CATALAN SAUCE) 9.5€


 BAKED CAMEMBERT WITH MUSCATEL AND NUTS BREAD 17€


HUMMUS, SUN-DRIED TOMATOES, CRUDITÉS, KALAMATA OLIVES 7€

PATATAS BRAVAS MAS VELL 5.5€

CALAMARI MINI BOCATAS (BITE-SIZED SANDWICH), KIMCHI MAYONNAISE (2U) 8€

 STEAK TARTARE ON BRIOCHE WITH FRESH RADISHES 10€

 CHICKEN WINGS, SOY SAUCE, HONEY, RADDISH SAUCE 7€

 FRIED FARM EGGS WITH TRUFFLED POTATOES 9€


TEQUEÑOS: CHEESE COVERED BY A THIN LAYER OF PUFF PASTRY 6€

CANTABRIAN ANCHOVIES, BREAD, TOMATOES (3U) 8€


MAINS

VEAL MILANESA WITH POTATOES AU GRATIN 13.5€


SEASONAL MUSHROOM AND ROASTED PUMPKIN RISOTTO 14.5€

 PORC BUNS: PAN BAO, PULLED PORK, RED ONIONS, WATERCRESS, SWEET CHILLI 15€

PAPPARDELLE WITH BULL'S TAIL RAGÚ AND ROMAN PECORINO 14.5€

 BIKINI TONÉ: VITELLO TONNATO (SLICES OF AROMATIC VEAL WITH TUNA SAUCE), ARUGULA AND ROASTED PEPPERS 13.5€

MANDARIN GLAZED SALMON WITH TARRAGON AND ROASTED SWEET POTATO 16.5€

 MAS VELL BURGER: 180GR, MATURED CHEDDAR, BACON, LETTUCE, TARTARE SAUCE, FRIES 13.5€

ROASTED EGGPLANT, FREGOLA, POMEGRANATE, AND YOGURT 13.5€

COD AU GRATIN, HONEY AIOLI, SAUTÉED APPLES 19€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ROASTED VEGETABLES, FRIES, BÉARNAISE SAUCE 19€



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