

# 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

- |   |  |
|---|--|
| ② FRESH POKE: ARROZ, SHIITAKE, RABANITOS, MANGO, CACAHUETES, WAKAME, Y VINAGRETA DE SÉSAMO 9.5€ | ENSALADA FRESCA DE TOMATE, APIO VENTRESCA DE BONITO Y VINAGRETA DE JEREZ 10.5€ |
| ⊛② VEGETALES DE TEMPORADA EN TEMPURA CON ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 9.5€                    | PUERROS ASADOS, STRACIATELLA DE BURRATA, Y PESTO DE TOMATES SECOS 13€          |

## LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

- |   |   |
|---|---|
| ② UNA MARGA: TOMATE, FIOR DI LATTE Y ALBAHACA 10€   | 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€                       | ⊛ UNA TONI: TOMATE, SALAMI PICANTE, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBOLLA ROJA Y KALAMATAS 14€ |
| ② 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

- |  |   |
|--|---|
| ② PAN DE CRISTAL CON TOMATE, ACEITE Y SAL (2U) 3.9€                                | ⊛ MINI BOCATAS DE CALAMARES, MAYONESA DE KIMCHI Y DE AJOS NEGROS (2U) 8€  |
| ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRAS Y GRISINIS ARTESANALES 6€                          | ⊛ BRIOCHE DE STEAK TARTAR CON RABANITOS FRESCOS (2U) 11€                  |
| PATATAS BRAVAS MAS VELL 6€   | ALITAS DE POLLO, MARINADAS EN SOJA JENGIBRE Y MIEL CON SALSA DE RÁBANO 9€ |
| CROQUETAS CASERAS: DE JAMÓN IBÉRICO, DE BOLETUS, ⊛ DE BERENJENA Y MEMBRILLO 1.8€/U | HUEVOS DEL CORRAL ESTRELLADOS CON PATATAS TRUFADAS 9€                     |
| CAZUELA DE MEJILLONES CON CEBOLLA TIERNA, JALAPEÑOS Y NUESTRA CERVEZA 13.5€        | TEQUEÑOS, FINA MASA DE HOJALDRE RELLENA DE QUESO 6.5€                     |
| ② HUMMUS, TOMATES SECOS, CRUDITÉS Y OLIVAS KALAMATA 8€                             | ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE (3U) 8.5€                       |

## PRINCIPALES

- |   |   |
|---|---|
| MILANESA DE TERNERA ACOMPAÑADA DE PROVOLONE GRATINADO Y CHAMPIÑONES 14.5€         | ⊛ PORC BUNS: PAN BAO, CERDO MACERADO EN BOSTON LAGER, CEBOLLA ROJA, BERROS Y SWEET CHILLI 16€ |
| COSTILLAS MAS VELL: COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ Y PATATA ASADA 19.5€         | ⊛ SALMON GLASEADO CON MANDARINA, ESTRAGON Y ARROZ SALVAJE 17€                                 |
| BERENJENA ASADA, FREGOLA, PISTACHO Y CREMA DE YOGUR 14€                           | ② HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURADO, BACON, LECHUGA, TÁRTARA Y PATATAS FRITAS 14€ |
| ⊛ MAC & CHEESE: MACARRONES GRATINADOS CON BACON, ESCAMORZA SALVIA Y PARMESANO 14€ | PAPILLOTE DE CORVINA CON CURRY, LECHE DE COCO Y JENGIBRE 17€                                  |
| BIKINI TONÉ: ROAST BEEF, SALSA TONNATTA, RUCULA Y PIMIENTOS ASADOS 15€            | ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATAS FRITAS Y SALSA BARNESA 20€                    |

② VEGANO O CON OPCIÓN VEGANO

⊛ NUESTRO CHEF RECOMIENDA

# 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

- ② FRESH POKE: ARRÒS, SHIITAKE, RAVES, MANGO, CACAUETS, WAKAME, I VINAGRETA DE SÈSAM 9.5€
- ② AMANIDA FRESCA DE TOMÀQUET, API, VENTRESCA DE BONIC I VINAGRETA DE XERÈS 10.5€
- ② VEGETALS DE TEMPORADA ENTEMPURA AMB ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 9.5€
- ② PORROS ROSTITS, STRACIATELLA DE BURRATA, I PESTO DE TOMÀQUETS SECS 13€

## LES PIZZES DEL MASVELL

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

- ② UNA MARGA: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE I ALFÀBREGA 10€
- LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, OUS, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA I SÀLVIA 14€
- L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESÀ I ANET 13€
- ② LA MASNOVINA: TOMETE, ALBERGÍNIES ESCALIVADES, CEBA, XAMPINYONS, CHERRYS, OLI D'ALL I CARXOFES A LA BRASA 10.5€
- LA RAFI: CALZONE OBERTA AMB PORCHETTA, ALLIOLI D'HERBES, TOMÀQUETS SECS I RUCA 14€
- LA DE HAVA Y DONNIE: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE, PERNIL DOLÇ I PORTOBELLO 13€
- ② UNA TONI: TOMATE, SALAMI PICANT, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBA VERMELLA I KALAMATAS 14€
- ② LA BEGOÑA: SPECK (PERNIL FUMAT ITALIÀ), PARMESÀ, I MEL DE TÒFONES 14€

# PER PICAR I COMPARTIR

- ② PÀ DE VIDRE AMB TOMÀQUET, OLI I SAL (2U) 3.9€
- ② MINI ENTREPANS DE CALAMARS, MAIONESA DE KIMCHI I D'ALLS NEGRES (2U) 8€
- ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRES I GRISINIS ARTESANALS 6€
- ② BRIOIX DE STEAK TARTAR AMB RAVES FRESCOS 11€
- PATATES BRAVES MAS VELL 6€
- ALETES DE POLLASTRE MARINADES EN SOIA GINGEBRE I MEL AMB SALS DE RAVE 9€
- CROQUETES CASSOLANES: DE PERNIL IBÈRIC, DE BOLETS, ② D'ALBERGÍNIA I CODONY 1.8€/U
- OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 9€
- CASSOLA DE MUSCLOS AMB CEBA TENDRA, JALAPEÑOS I LA NOSTRA CERVESA 13.5€
- TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 6.5€
- ② HUMMUS, TOMÀQUETS SECS, CRUDITÉS I OLIVES KALAMATA 8€
- ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET (3U) 8.5€

## PRINCIPALS

- MILANESA DE VEDELLA ACOMPANYADA DE PROVOLONE GRATINAT I XAMPINYONS 14.5€
- ② PORC BUNS: PA BAO, PORC MACERAT EN BOSTON LAGER, CEBA DE FIGUERES, CREIXENS I SWEET CHILLI 16€
- COSTELLES MAS VELL: COSTELLES DE PORC AMB SALS BBQ I PATATA ROSTIDA 19.5€
- ② SALMÓ GLACEJAT AMB MANDARINA, ESTRAGÓ I MONIATO ROSTIT 17€
- ALBERGÍNIA ROSTIDA, FREGOLA, MAGRANA I CREMA DE IOGURT 14€
- ② HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURAT, BACÓ ENCIAM, TÀRTARA I PATATES FREGIDES 14€
- ② MAC & CHEESE: MACARRONS GRATINATS AMB BACON, ESCAMORZA SÀLVIA I PARMESÀ 14€
- PAPILLOTE DE CORBINA AMB CURRI, LLET DE COCO I GINGEBRE 17€
- BIKINI TONÉ: ROAST BEEF, SALS TONNATTA, RUCULA I PEBROTS ESCALIVATS 15€
- ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATES FREGIDES I SALS BEARNESA 20€

② VEGÀ O AMB OPCIÓ VEGÀ

② EL NOSTRE XEF RECOMANA

# 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

🌿 FRESH POKE: RICE, SHIITAKE, RADISHES, MANGO, PEANUTS, WAKAME, AND SESAME VINAIGRETTE 9.5€

FRESH SALAD TOMATO, CELERY, TUNA BELLY AND JEREZ VINAIGRETTE 10.5€

🌿🌟 SEASONAL TEMPURA VEGETABLES, ROMESCO (CATALAN SAUCE) 9.5€

ROASTED LEEKS, STRACIATELLA BURRATA AND DRIED TOMATO PESTO 13€

## LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

🌿 UNA MARGA: TOMATO, FIOR DI LATTE, BASIL 10€

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

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

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

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

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

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

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

## DELICIOUS PLATES TO SHARE

🌿 CRYSTAL BREAD, TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, ACEITE Y SAL (2U) 3.9€

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

ENSALADILLA, PIPARRAS (TRAD. BASQUE PEPPER) AND GRISSINI 6€

PATATAS BRAVAS MAS VELL 6€

🌟 STEAK TARTARE ON BRIOCHE WITH FRESH RADISHES 11€

CHICKEN WINGS, MARINATED IN SOY GINGER AND HONEY WITH HORSERADISH SAUCE 9€

HOMEMADE CROQUETTES: IBERIAN HAM, BOLETUS,

MUSSEL CASSEROLE WITH SPRING ONION, JALAPEÑOS AND OUR BEER 13.5€

🌟 AUBERGINE AND QUINCE 1.8€/EA

FRIED FARM EGGS WITH TRUFFLED POTATOES 9€

TEQUEÑOS: CHEESE COVERED BY A THIN LAYER OF PUFF PASTRY 6.5€

🌿 HUMMUS, SUN-DRIED TOMATOES, CRUDITÉS, KALAMATA OLIVES 8€

CANTABRIAN ANCHOVIES, BREAD, TOMATOES (3U) 8.5€

## MAINS

VEAL MILANESA WITH GRATIN PROVOLONE AND MUSHROOMS 14.5€

🌟 PORC BUNS: PAN BAO, PULLED PORK, RED ONIONS, WATERCRESS, SWEET CHILLI 16€

MAS VELL RIBS: PORK RIBS WITH BBQ SAUCE AND BAKED POTATO 19.5€

🌟 MANDARIN GLAZED SALMON WITH TARRAGON AND ROASTED SWEET POTATO 17€

ROASTED EGGPLANT, FREGOLA, POMEGRANATE, AND YOGURT 14€

🌟 MAC & CHEESE: MACARONI AU GRATIN WITH BACON, SAGE ESCAMORZA AND PARMESAN 14€

🌿 MAS VELL BURGER: 180GR, MATURED CHEDDAR, BACON, LETTUCE, TARTARE SAUCE AND FRIES 14€

BIKINI TONÉ: ROAST BEEF TUNA SAUCE, ARUGULA AND ROASTED PEPPERS 15€

SEA BASS PAPILOTTE WITH CURRY, COCONUT MILK AND GINGER 17€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ROASTED VEGETABLES, FRIES, BÉARNAISE SAUCE 20€

🌿 VEGAN OR VEGAN CHOICE

🌟 OUR CHEF RECOMMENDS