

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.

FRESCOS!

- 🕒 FRESH POKE: ARROZ, SHIITAKE, RABANITOS, MANGO, CACAHUETES, WAKAME, Y VINAGRETA DE SÉSAMO 11€
- 🕒 ENSALADA FRESCA DE TOMATES, VENTRESCA DE ATÚN, APIO Y VINAGRETA DE JEREZ 12€
- 🕒+ GAZPACHO DE MELOCOTÓN Y ALBAHACA CON HELADO DE JENGIBRE 9.5€
- 🕒 PUERROS ASADOS, STRACIATELLA DE BURRATA, Y PESTO DE TOMATES SECOS 14.5€
- 🕒+ TIRADITO DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ Y AJÍ AMARILLO 21€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

- 🕒 UNA MARGA: TOMATE, FIOR DI LATTE Y ALBAHACA 11€
- LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, HUEVO, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA Y SALVIA 15€
- 🌟 LA BEGOÑA: SPECK (JAMÓN AHUMADO ITALIANO), PARMESANO, RÚCULA Y MIEL DE TRUFAS 15.5€
- 🕒 LA MASNOVINA: TOMATE, BERENJENAS ASADAS, CHAMPIÑONES, CHERRYS, ALCACHOFAS, CEBOLLA Y ACEITE DE AJO 11.7€ + 2.5€ SUPLEMENTO FIOR DI LATTE
- LA RAFI: CALZONE ABIERTO CON PORCHETTA, ALIOLI DE HIERBAS, TOMATES SECOS Y RÚCULA 15€
- LA DE HAVA Y DONNIE: TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMÓN DULCE PREMIUM Y PORTOBELLO 14.5€
- 🌟 UNA TONI: TOMATE, SALAMI PICANTE, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBOLLA ROJA Y KALAMATAS 15.5€
- L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESANO Y ENELDO 14.5€

PARA PICAR Y COMPARTIR

- 🕒 PAN DE CRISTAL CON TOMATE, ACEITE Y SAL (2U) 4.3€
- ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRAS Y GRISINIS ARTESANALES 6.5€
- 🕒 PATATAS BRAVAS MAS VELL 7€
- ALITAS DE POLLO, MARINADAS EN SOJA, JENGIBRE Y MIEL CON SALSAS DE RÁBANO 9.5€
- CROQUETAS CASERAS: DE JAMÓN IBÉRICO, DE BOLETUS, 🌟 DE BERENJENA Y MEMBRILLO 2.2€/U
- 🕒+ VEGETALES DE TEMPORADA EN TEMPURA CON ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 10.8€
- TEQUEÑOS, FINA MASA DE HOJALDRE RELLENA DE QUESO 7€
- CAZUELA DE MEJILLONES CON CEBOLLA TIERNA, JALAPEÑOS Y NUESTRA CERVEZA 14.5€
- 🕒 HUMMUS, TOMATES SECOS, CRUDITÉS Y OLIVAS KALAMATA 8.5€
- 🌟 MINI BOCATAS DE CALAMARES, MAYONESA DE KIMCHI Y DE AJOS NEGROS (2U) 9€
- 🌟 BRIOCHE DE STEAK TARTAR CON RABANITOS FRESCOS (2U) 12€
- HUEVOS DEL CORRAL ESTRELLADOS CON PATATAS TRUFADAS 11€

PRINCIPALES

- MILANESA DE TERNERA ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS 15€
- 🌟 COSTILLAS MAS VELL: COSTILLAS DE CERDO CON SALSAS BBQ Y COGOLLOS DE LECHUGA A LA PLANCHA 23€
- 🕒 HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURADO, BACON, LECHUGA, TÁRTARA Y PATATAS FRITAS 15€
- 🌟 PORC BUNS: PAN BAO, CERDO MACERADO EN NUESTRA BOSTON LAGER, CEBOLLA ROJA, BERROS Y SWEET CHILLI 16.8€
- 🕒+ BRIOCHE DE POLLO FRITO, COL ENCURTIDA, NUESTRA SALSAS VERDE Y CHEDDAR MADURADO 15€
- 🌟 SALMON GLASEADO CON MANDARINA, ESTRAGON Y ARROZ SALVAJE 19€
- 🕒+ ARROZ A LA LATA CON BUTIFARRA IBÉRICA Y CALAMARCITOS 17€
- 🕒 BERENJENA ASADA, FREGOLA, PISTACHO Y CREMA DE YOGUR 15€
- ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATAS FRITAS Y SALSAS BEARNESA 22€

- 🕒 CON OPCIÓN VEGANA O VEGETARIANA
- 🌟 NUESTRO CHEF RECOMIENDA
- 🕒+ NOVEDADES DE LA CARTA

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.

FRESCOS!

🕒 FRESH POKE: ARRÒS, SHIITAKE, RAVES, MANGO, CACAUETS, WAKAME, I VINAGRETA DE SÈSAM 11€

🕒+ GASPATXO DE PRÉSSEC I ALFÀBREGA AMB GELAT DE GINGEBRE 9.5€

PORROS ROSTITS, STRACIATELLA DE BURRATA, I PESTO DE TOMÀQUETS SECS 14.5€

AMANIDA FRESCA DE TOMÀQUET, API, VENTRESCA DE TONYINA I VINAGRETA DE XERÈS 12€

+ TIRADITO DE CORVINA AMB 'LECHE DE TIGRE' DE MARACUIA I AJÍ GROC 21€

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 11€

LA RAFI: CALZONE OBERTA AMB PORCHETTA, ALLIOLI D'HERBES, TOMÀQUETS SECS I RUCA 15€

LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, OU, PANCETTA ARROTOLATA, FONTINA I SÀLVIA 15€

LA DE HAVA Y DONNIE: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE, PERNIL DOLÇ PREMIUM I PORTOBELLO 14.5€

☆ LA BEGOÑA: SPECK (PERNIL FUMAT ITALIÀ), PARMESÀ, I MEL DE TÒFONES 15.5€

☆ UNA TONI: TOMÀQUET, SALAMI PICANT, STRACIATELLA DE BURRATA, CEBA VERMELLA I KALAMATAS 15.5€

🕒 LA MASNOVINA: TOMÀQUET, ALBERGÍNIES ESCALIVADES, CEBA, XAMPINYONS, CHERRYS, OLI D'ALL I CARXOFES A LA BRASA 11.7€ + 2.5€ SUPLEMENT FIOR DI LATTE

L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESÀ I ANET 14.5€

PER PICAR I COMPARTIR

🕒 PÀ DE VIDRE AMB TOMÀQUET, OLI I SAL (2U) 4.3€

TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 7€

ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRS I GRISINIS ARTESANALS 6.5€

CASSOLA DE MUSCLOS AMB CEBA TENDRA, JALAPEÑOS I LA NOSTRA CERVESA 14.5€

🕒 PATATES BRAVES MAS VELL 7€

🕒 HUMMUS, TOMÀQUETS SECS, CRUDITÉS I OLIVES KALAMATA 8.5€

ALETES DE POLLASTRE MARINADES EN SOJA GINGEBRE I MEL AMB SALS DE RAVE 9.5€

☆ MINI ENTREPANS DE CALAMARS, MAIONESA DE KIMCHI I D'ALLS NEGRES (2U) 9€

CROQUETES CASSOLANES: DE PERNIL IBÈRIC, DE BOLETS,

☆ D'ALBERGÍNIA I CODONY 2.2€/U

☆ BRIOIX DE STEAK TARTAR AMB RAVES FRESCOS (2U) 12€

🕒+ VEGETALS DE TEMPORADA EN TEMPURA AMB ROMESCO DE LA MARI I EL MARCEL 10.8€

OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 11€

PRINCIPALS

MILANESA DE VEDELLA ACOMPANYADA DE PATATES FREGIDES 15€

+ BRIOIX DE POLLASTRE FREGIT, COL ENCURTIDA, LA NOSTRA SALS VERDA I CHEDDAR MADURAT 15€

☆ COSTELLES MAS VELL: COSTELLES DE PORC AMB SALS BBQ I COGOLLS D'ENCIAM A LA PLANXA 23€

☆ SALMÓ GLACEJAT AMB MANDARINA, ESTRAGÓ I ARRÒS SALVATGE 19€

🕒 HAMBURGUESA MAS VELL: 180GR, CHEDDAR MADURAT, BACÓ, ENCIAM, TÀRTARA I PATATES FREGIDES 15€

+ ARRÒS A LA LLAUNA AMB BOTIFARRA IBÈRICA I CALAMARCETS 17€

☆ PORC BUNS: PA BAO, PORC MACERAT EN LA NOSTRA BOSTON LAGER, CEBA DE FIGUERES, CREIXENS I SWEET CHILLI 16.8€

🕒 ALBERGÍNIA ROSTIDA, FREGOLA, FESTUCS I CREMA DE IOGURT 15€

ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ESCALIVADA, PATATES FREGIDES I SALS BEARNESA 22€

🌿 AMB OPCIÓ VEGÀ O VEGETARIANA

☆ EL NOSTRE XEF RECOMANA

+ NOVETATS DE LA CARTA

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 THIS NEW CHAPTER.

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.

FRESH!

- 🕒 FRESH POKE: RICE, SHIITAKE, RADISHES, MANGO, PEANUTS, WAKAME, AND SESAME VINAIGRETTE 11€
- 🕒 FRESH SALAD TOMATO, CELERY, TUNA BELLY AND JEREZ VINAIGRETTE 12€
- 🕒🍷 PEACH AND BASIL GAZPACHO WITH GINGER ICE CREAM 9.5€
- ROASTED LEEKS, STRACIATELLA BURRATA AND DRIED TOMATO PESTO 14.5€
- 🍷🕒 CROAKER TIRADITO WITH PASSION FRUIT LECHE DE TIGRE AND AJI AMARILLO 21€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

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

- 🕒 UNA MARGA: TOMATO, FIOR DI LATTE, BASIL 11€
- LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, EGG, ROLLED PANCETTA, FONTINA AND SAGE 15€
- 🌟 LA BEGOÑA: SPECK (SMOKED ITALIAN HAM), PARMESAN, ARUGULA, TRUFFLE HONEY 15.5€
- 🕒 LA MASNOVINA: ROASTED AUBERGINE, MUSHROOMS, CHERRYS, ONION AND GARLIC OIL 11.7€ + 2.5 EXTRA OF FIOR DI LATTE
- LA RAFI: OPEN CALZONE WITH PORCHETTA, HERB AIOLI, SUN-DRIED TOMATOES, ARUGULA 15€
- LA DE HAVA Y DONNIE: FIOR DI LATTE, PREMIUM HAM AND PORTOBELLO MUSHROOMS 14.5€
- 🌟 UNA TONI: SPICY SALAMI, BURRATA STRACIATELLA, RED ONION AND KALAMATAS 15.5€
- L'ÀVIA TERESA: FIOR DI LATTE, FONTINA, GORGONZOLA, PARMESAN AND DILL 14.5€

DELICIOUS PLATES TO SHARE

- 🕒 CRYSTAL BREAD, TOMATOES, OLIVE OIL, SALT, ACEITE Y SAL (2U) 4.3€
- TEQUEÑOS: CHEESE COVERED BY A THIN LAYER OF PUFF PASTRY 7€
- ENSALADILLA, PIPARRAS (TRAD. BASQUE PEPPER) AND GRISSINI 6.5€
- MUSSEL CASSEROLE WITH SPRING ONION, JALAPEÑOS AND OUR BEER 14.5€
- 🕒 PATATAS BRAVAS MAS VELL 7€
- CHICKEN WINGS, MARINATED IN SOY GINGER AND HONEY WITH HORSERADISH SAUCE 9.5€
- 🌟🕒 HUMMUS, SUN-DRIED TOMATOES, CRUDITÉS, KALAMATA OLIVES 8.5€
- 🌟 CALAMARI MINI BOCATAS (BITE-SIZED SANDWICH), KIMCHI MAYONNAISE (2U) 9€
- HOMEMADE CROQUETTES: IBERIAN HAM, BOLETUS, AUBERGINE AND QUINCE 2.2€/EA
- 🌟🕒 SEASONAL TEMPURA VEGETABLES WITH ROMESCO (CATALAN SAUCE) 10.8€
- 🌟 STEAK TARTARE ON BRIOCHE WITH FRESH RADISHES 12€
- FRIED FARM EGGS WITH TRUFFLED FRIES 11€

MAINS

- VEAL MILANESA WITH FRENCH FRIES 15€
- 🌟 MAS VELL RIBS: PORK RIBS WITH BBQ SAUCE AND GRILLED LETTUCE HEARTS 23€
- MAS VELL BURGER: 180GR, MATURED CHEDDAR, BACON, LETTUCE, TARTARE SAUCE AND FRIES 15€
- 🌟 PORC BUNS: BAO BREAD, PULLED PORK, RED ONIONS, WATERCRESS, SWEET CHILLI SAUCE 16.8€
- 🕒 FRIED CHICKEN BUN, PICKLED CABBAGE, HOMEMADE SAUCE AND CHEDDAR CHEESE 15€
- 🌟 MANDARIN GLAZED SALMON WITH TARRAGON AND WILD RICE 19€
- 🕒 RICE "A LA LATA" WITH IBERIAN SAUSAGE AND SQUID 17€
- 🕒 ROASTED EGGPLANT, FREGOLA, PISTACHIO AND YOGURT CREAM 15€
- ENTRECOTE DE GIRONA (300GR) ROASTED VEGETABLES, FRIES, BÉARNAISE SAUCE 22€

- 🌿 WITH VEGAN OR VEGETARIAN OPTION
- 🌟 OUR CHEF FAVORITES
- 🕒 TRY OUR NEW DISHES