

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

⊛ ⊗ FRESH POKE:
ARROZ, SHIITAKE,
RABANITOS, MANGO,
CACAHUETES, WAKAME,
Y VINAGRETA
DE SÉSAMO 11€

⊗ PUERROS ASADOS,
STRACIATELLA DE
BURRATA Y PESTO
DE TOMATES SECOS
14.5€

⊛ ⊗ ENSALADA FRESCA DE
TOMATES, VENTRESCA
DE ATÚN, APIO
Y VINAGRETA DE
JEREZ 12€

⊕ ENSALADA CÉSAR:
LECHUGA ROMANA,
BACON, PICATOSTES,
SALSA CÉSAR CASERA
Y PARMESANO 10€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

(NOCHES Y FINES DE SEMANA)

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

⊗ UNA MARGA: TOMATE,
FIOR DI LATTE Y
ALBAHACA 11€

⊕ LA DE MARTINA: CREMA
DE PARMESANO, FIOR DI
LATTE, PUERROS
CONFITADOS Y SETAS
DE TEMPORADA 15€

LA DELS COSINS: FIOR
DI LATTE, HUEVO,
PANCETTA ARROTOLATA,
FONTINA Y SALVIA 15€

LA DE HAVA Y DONNIE:
TOMATE, FIOR DI LATTE,
JAMÓN DULCE PREMIUM Y
PORTOBELLO 14.5€

⊛ ⊗ LA BEGOÑA: FIOR DI
LATTE, SPECK (JAMÓN
AHUMADO ITALIANO),
PARMESANO, RÚCULA Y
MIEL DE TRUFAS 15.5€

⊛ ⊗ UNA TONI: TOMATE,
SALAMI PICANTE,
STRACIATELLA DE
BURRATA, CEBOLLA ROJA
Y KALAMATAS 15.5€

⊗ LA MASNOVINA: TOMATE,
BERENJENAS ASADAS,
CHAMPIÑONES, CHERRYS,
ALCACHOFAS, CEBOLLA Y
ACEITE DE AJO 11.7€
+ 2.5€ SUPLEMENTO
FIOR DI LATTE

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€

⊕ BIKINI DE LACÓN,
QUESO RACLATTE Y MAYO
TRUFADA 10.5€

ENSALADILLA DE LA CASA
PIPARRAS Y GRISINIS
ARTESANALES 6.5€

TEQUEÑOS: FINA
MASA DE HOJALDRE
RELLENA DE QUESO CON
SALSA CASERA 7€

⊗ PATATAS BRAVAS
MAS VELL 6.5€

⊛ ⊗ HUMMUS, TOMATES
SECOS, CRUDITÉS Y
OLIVAS KALAMATA 8.5€

ALITAS DE POLLO,
MARINADAS EN SOJA,
JENGIBRE Y MIEL CON
SALSA DE RÁBANO 9.5€

MINI BOCATAS DE
CALAMARES, MAYONESA
DE KIMCHI Y DE AJOS
NEGROS (2U) 9€

CROQUETAS CASERAS:
DE JAMÓN IBÉRICO,
DE BOLETUS,

⊛ ⊗ DE BERENJENA Y
MEMBRILLO 2.2€/U

⊛ ⊗ BRIOCHE DE STEAK
TARTAR CON RABANITOS
FRESCOS (2U) 12€

⊕ ⊗ LA COLIFLOR DE PATI:
ASADA EN NUESTRO
HORNO, MANTEQUILLA DE
HIERBAS Y SALSA
ROMESCO 11.5€

HUEVOS DEL CORRAL
ESTRELLADOS
CON PATATAS
TRUFADAS 11€

PRINCIPALES

MILANESA DE TERNERA,
UN CLÁSICO DEL MAS
VELL 15€
+2.5€ A LA NAPOLITANA

⊕ TORTELLONI DE
ALCACHOFAS, CREMA DE
PECORINO, GUANCIALE
I MENTA 17€

⊗ HAMBURGUESA: CHEDDAR
MADURADO, BACON,
LECHUGA, TÁRTARA Y
PATATAS FRITAS 15€

SALMÓN GLASEADO CON
MANDARINA, ESTRAGÓN Y
PURÉ DE BONIATO ASADO
17€

⊛ ⊗ PORC BUNS: PAN BAO,
CERDO MACERADO EN
NUESTRA BOSTON LAGER,
CEBOLLA ROJA, BERROS
Y SWEET CHILLI 16.8€

⊛ ⊗ ARROZ A LA LATA
CON BUTIFARRA IBÉRICA
Y CALAMARCITOS 17€

⊛ ⊗ BRIOCHE DE POLLO
FRITO, COL ENCURTIDA,
NUESTRA SALSA VERDE Y
CHEDDAR MADURADO CON
PATATAS FRITAS 15€

⊗ BERENJENA ASADA,
FREGOLA, PISTACHO Y
CREMA DE YOGUR 15€

ENTRECOTE DE GIRONA
"300GR" ESCALIVADA,
PATATAS FRITAS Y
SALSA BARNESA 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.

DE L'HORT

- ⊛ ⊙ FRESH POKE: ARRÒS, SHIITAKE, RAVES, MANGO, CACAUETS, WAKAME, I VINAGRETA DE SÈSAM 11€
- ⊙ PORROS ROSTITS, STRACIATELLA DE BURRATA, I PESTO DE TOMÀQUETS SECS 14.5€
- ⊕ AMANIDA CÈSAR: ENCIAM ROMÀ, BACON, CROSTONS, SALSA CÈSAR CASOLANA I PARMESÀ 10€
- ⊕ AMANIDA FRESCA DE TOMÀQUET, API, VENTRESCA DE TONYINA I VINAGRETA DE XERÈS 12€

LES PIZZES DEL MASVELL

(NITS I CAPS DE SETMANA)

FETES AMB ORDÍ DE LES NOSTRES CERVESES, AMB MÉS DE 48HRS DE FERMENTACIÓ.

- ⊙ UNA MARGA: TOMÀQUET, FIOR DI LATTE I ALFÀBREGA 11€
- ⊕ LA DE MARTINA: CREMA DE PARMESÀ, FIOR DI LATTE, PORROS CONFITATS I BOLETS DE TEMPORADA 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: FIOR DI LATTE, 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€
- ⊕ BIKINI DE BRAÓ DE PORC, FORMATGE RACLETTE I MAIG TRUFADA 10.5€
- ENSALADILLA DE LA CASA PIPARRES I GRISINIS ARTESANALS 6.5€
- TEQUEÑOS: PASTA DE FULL FARCIDA DE FORMATGE 7€
- ⊙ PATATES BRAVES MAS VELL 6.5€
- ⊕ ⊙ 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€
- ⊕ ⊙ LA COLIFLOR DE LA PATI: ROSTIDA EN EL NOSTRE FORN, MANTEGA D'HERBES I SALSA ROMESCO 11.5€
- OUS DEL CORRAL ESTRELLATS AMB PATATES TRUFADES 11€

PRINCIPALS

- MILANESA DE VEDELLA, UN CLÀSSIC DEL MAS VELL 15€
- ⊕ BRIOIX DE POLLASTRE FREGIT, COL ENCURTIDA, LA NOSTRA SALS VERDA I CHEDDAR MADURAT AMB PATATES FREGIDES 15€
- +2.5€ A LA NAPOLITANA
- ⊕ TORTELLONI DE CARXOFES, GUANCIALE, CREMA DE PECORINO I MENTA 17€
- ⊙ HAMBURGUESA: CHEDDAR MADURAT, BACÓ, ENCIAM, TÀRTARA I PATATES FREGIDES 15€
- SALMÓ GLACEJAT AMB MANDARINA, ESTRAGÓ I PURÉ DE MONIATO ROSTIT 17€
- ⊕ PORC BUNS: PA BAO, PORC MACERAT EN LA NOSTRA BOSTON LAGER, CEBA DE FIGUERES, CREIXENS I SWEET CHILLI 16.8€
- ⊕ ARRÒS A LA LLAUNA AMB BOTIFARRA IBÈRICA I CALAMARCETS 17€
- ⊕ 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.

FROM THE GARDEN!

- ⊙ FRESH POKE: RICE, SHIITAKE, RADISHES, MANGO, PEANUTS, WAKAME, AND SESAME VINAIGRETTE 11€
- ⊙ ROASTED LEEKS, STRACIATELLA BURRATA AND DRIED TOMATO PESTO 14.5€
- ⊕ CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, BACON, CROUTONS, HOMEMADE CAESAR SAUCE AND PARMESAN 10€
- ★ FRESH SALAD TOMATO, CELERY, TUNA BELLY AND JEREZ VINAIGRETTE 12€

LAS PIZZAS DEL MASVELL

(NIGHTS AND WEEKENDS)

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

- ⊙ UNA MARGA: TOMATO, FIOR DI LATTE AND BASIL 11€
- ⊕ LA DE MARTINA: PARMESAN CREAM, FIOR DI LATTE, ROASTED LEEKS AND SEASONAL MUSHROOMS 15€
- LA DELS COSINS: FIOR DI LATTE, EGG, ROLLED PANCETTA, FONTINA AND SAGE 15€
- LA DE HAVA Y DONNIE: FIOR DI LATTE, PREMIUM HAM AND PORTOBELLO MUSHROOMS 14.5€
- ★ LA BEGOÑA: FIOR DI LATTE, SPECK (SMOKED ITALIAN HAM), PARMESAN, ARUGULA, TRUFFLE HONEY 15.5€
- ★ UNA TONI: SPICY SALAMI, BURRATA STRACIATELLA, RED ONION AND KALAMATAS 15.5€
- ⊙ LA MASNOVINA: TOMATO, ROASTED AUBERGINE, MUSHROOMS, CHERRYS, ONION AND GARLIC OIL 11.7€ + 2.5 EXTRA OF FIOR DI LATTE
- 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€
- BIKINI OF LACÓN, RACLETTE CHEESE AND TRUFFLED MAYO 10.5€
- ⊙ PATATAS BRAVAS MAS VELL 7€
- ⊙ HUMMUS, SUN-DRIED TOMATOES, CRUDITÉS, KALAMATA OLIVES 8.5€
- CHICKEN WINGS, MARINATED IN SOY GINGER AND HONEY WITH HORSERADISH SAUCE 9.5€
- ★ CALAMARI MINI BOCATAS (BITE-SIZED SANDWICH), KIMCHI MAYONNAISE (2U) 9€
- HOMEMADE CROQUETTES: IBERIAN HAM, BOLETUS, AUBERGINE AND QUINCE 2.2€/EA
- ★ STEAK TARTARE ON BRIOCHE WITH FRESH RADISHES 12€
- ⊙ PATI'S CAULIFLOWER: ROASTED IN OUR OVEN, HERB BUTTER AND ROMESCO SAUCE 11.5€
- FRIED FARM EGGS WITH TRUFFLED FRIES 11€

MAINS

- MILANESA OF VEAL, A MAS VELL CLASSIC 15€
- ★ FRIED CHICKEN BUN, PICKLED CABBAGE, HOMEMADE SAUCE AND CHEDDAR CHEESE WITH FRENCH FRIES 15€
- ⊕ ARTICHOKES TORTELLONI WITH PECORINO CREAM, GUANCIALE AND MINT 17€
- MANDARIN GLAZED SALMON WITH TARRAGON AND ROASTED SWEET POTATO PUREE 17€
- ⊙ MAS VELL BURGER: MATURED CHEDDAR, BACON, LETTUCE, TARTARE SAUCE AND FRIES 15€
- ★ RICE "A LA LATA" WITH IBERIAN SAUSAGE AND SQUID 17€
- ★ PORC BUNS: BAO BREAD, PULLED PORK, RED ONIONS, WATERCRESS, SWEET CHILLI SAUCE 16.8€
- ⊙ 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