

Les Nostres Postres Casolanes

Pastís de Formatge Idiazabal 6

Crema Catalana 5

Mel i Mató 5

Postres de Música 6

Fruits secs amb caramel i una copa de Moscatell

Copa de Gelat 5

3 boles a escollir: Xocolata, Nata, Vainilla, Maduixa

La Nostra Versió del Pijama 8

Flam casolà, Préssec i Pinya en Almívar a la Brasa, gelat de maduixa, Nata i Caramel

Flam amb Nata 5

Coulant de Xocolata amb Gelat 6

Vins de Jerez i Postres

Manzanilla 4

Fino 4

Dolç de Mataró 4

Porto Tawny 4

Moscatell Torres 4

Begudes

Fredes

Estrella Damm de Tanc 2,7

Voll Damm 2,7

Túria 2,7

Sangria de Vi o Cava 6

Tinto de Verano 5

Vermut de la Casa 3,2

Refresc, Aigua, Sucs 2,7

Calentes

Cafè 1,9

Tallat 2,1

Cafè amb Llet 2,3

Capuccino 2,5

Irlandès 6

Infusió 2,7

Cigaló 2,7 - 3,2

+10% en Terrassa

Vins

NEGRES

Desig Negre 12 - 3 *

DO Catalunya. Garnatxa, Tempranillo, Syrah

77 veremes negre 15

DO Penedès. Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon

Turó de les Llebres 23

DO Massís del Garraf. Eco. Sumoll, Marselan

Efecte Volador 15

DO Montsant. Eco. Garnatxa, Samsó, Syrah

Lo Petit de la Casa 19 - 4,5 *

DO Priorat. Eco. Garnatxa, Samsó, Syrah

Dominió del Soto Roble 20 - 4,7 *

DO Ribera del Duero. Eco. Tinta Fina

Tinto Figueró Crianza 27

DO Ribera del Duero. Tinta Fina

Pago de Capellanes Crianza 33

DO Ribera del Duero. Tinta Fina

Artuke 14 - 3,5 *

DO Rioja. Eco. Tempranillo, Viura

Pies Negros 21

DO Rioja. Eco. Tempranillo, Graciano

Finca Los Locos 34

DO Rioja. Eco. Tempranillo, Graciano

La Ferme du Mont 24

AOC Cotes du Rhone. Eco.

Syrah, Grenache, Mouvedre

ROSATS

Parvus rose 17 - 4 *

DO Alella. Eco. Syrah

Gran Ferrage 24

AOC Cotes de Provence. Eco. Cinsault, Grenache Noir

*Vins a Copes

BLANCS

Desig Blanc 12 - 3 *

DO Catalunya. Garnatxa, Sauvignon Blanc

77 veremes Blanc 15

DO Penedès. Xarel·lo. Fermentat en Bota

Bosc del Calau 16

DO Massís del Garraf. Eco. Xarel·lo Sobre Lias

Efecte Volador 17

DO Montsant. Eco. Garnatxa Blanca, Muscat

Laqarta 17

DO Terra Alta. Garnatxa Blanca Vinyes Velles

Tocat del Ala 18

DO Empordà. Garnatxa Blanca, Macabeu

El Marido de mi Amiga 14

DO Rioja. Malvasia, Sauvignon blanc

Finca Tres Olmos Lias 16 - 4 *

DO Rueda. Vedéjo Sobre Lias

Harena 20

DO Rueda. Verdejo Crianza

O Luar do Sil 17

DO Valdeorras. Eco. Godello

Quinta De Couselo 20 - 4,5 *

DO Rias Baixas. Albariño, Godello, Loureiro

Lagar do Merens 28

DO Ribeiro. Eco. Treixadura, Lado, Caiño Longo

Domaine Trenel 21

AOC Macon Villages. Eco. Chardonnay

ESCUMOSOS

Miquel Pons 16 - 4 *

DO Cava. Eco. Xarel·lo, Perellada, Macabeu

Rimarts 24 Brut Nature 18

DO Cava. Eco. Xarel·lo, Perellada, Macabeu

Eulalia de Pons Brut 23

DO Cava. Eco. Xarel·lo, Macabeu

Mirgin Brut Nature Rosé 20

DO Cava. Eco. Pansa Blanca, Macabeu

CALABRASA
masia urbana

Diumenge a Dijous de 12 a 00h

Divendres i Dissabte de 12 a 01h

www.calabrasa.com - 933 100 786 - hola@calabrasa.com

CALABRASA
masia urbana



Les Tapes de la Masia

Patates Braves al Caliu 4,5
Monalisa al caliu i fregida, amb allíoli fumat i salsa brava casolana

Truita de patates al punt 5,9

Xipirons a l'Andalusa amb Cítrics 8,5

Nuggets Casolans de Pollastre 6,5

Seitons en Vinagre amb Cítrics 7,2

Pebrots del Padró 6,4
dels que uns piquen i d'altres no

Patates Fregides Casolanes 3,9
Patata Agría ben neta tallada i fregida amb pell al moment

Esqueixada de bacallà 6,6
La tradicional com la que feia l'àvia

Ous Estavellats amb Pernil Ibèric 11,0
amb patates fregides al moment i ous de granja

Cargols a la Llauna 11,5
com els de la Terra Ferma

Picadillo de Xoriço i Botifarró d'Arròs 9,0

Cassoleta de Gambes amb Allada 11,6

Salmó Marinat amb cítrics 13,0

Croquetes de Pernil Ibèric 8,0
també fetes a casa, amb pernil del bo

Pernil Ibèric de Glà D.O. Guijuelo 16,5

Cecina de Lleó amb Formatge i Oli de Tòfona 17,5

Taula de Formatges 11,5

Taula d'Embotits 13,5

Musclos de Roca al Cava 7,8

Cloïsses a la Marinera 9,6

Navalles a la Brasa 8,6

Gambes a la Brasa amb salsa Mery 13,5

Pa de coca amb Tomàquet 2,7

Olives Campo Real 1,8

Salses 1,5
Allíoli Fumat, Chimichurri, Romesco, Brava

CALABRASA

masia urbana

Amanides i Verdures

Graellada de Verdures a la Brasa amb Romesco 12,7

Amanida de Burrata, Ruca, Maduixes i Taronja 8,6

Amanida de Tomàquet, Ceba i Ventresca de Tonyina 9,4

Xató del Garraf 7,2

Espàrrecs Verds a la Brasa amb Romesco 8,8

Torrades d'Escalivada amb Anxoves 9,5

Albergínia a la Brasa amb Formatge de Cabra 8,4

Els Arrossos al Carbó

(mínim dos persones, preu per persona)

Arròs de Muntanya amb Costella Ibèrica i Verdures 15,4

Arròs Mariner de Peix i Marisc 16,8

Arròs Negre de Sípia amb la seva Tinta i Marisc 16,8

Arròs Vegetarià de Verdures de Temporada 14,9

Arròs Caldós de Llamàntol 23,4

Entrepans Especials a la Brasa

Burger del Pastor 9,5
Burger de Vedella a la Brasa
amb Ceba, Enciam i Mostassa Antiga.

Burger de Wagyu 13,5
Burger de Wagyu a la Brasa
amb Ceba, Enciam i Mostassa Antiga.

Botifarra Fresca 7,5
Botifarra de Pagès amb salsa
Romesco

Botifarra Rovellons 8,5
Botifarra Artesanal de Rovellons,
salsa Romesco

Botifarra Foie i Ceps 9,9
Botifarra Artesanal de Foie i Ceps,
salsa Romesco

Xipirons 5,9
Xipirons a l'andalusa amb
allíoli fumat i salsa Brava

Extres +0,5

Bacó, Cheddar, Brie, Cabrales, Gorgonzola, Manchego, Salsa extra

Extres +1,5

Patates Fregides amb Pell, Patata Caliu

Suplement de Terrassa 10%

Les Carns a la Brasa

Picantó a l'Ast 12,5

Botifarra Artesanal de Pagès 8,5

Botifarra Artesanal de Rovellons 9,5

Botifarra Artesanal de Foie i Ceps 10,9

Pintxos Morunos 6,9

Entrecot de Vaca Vella Madurada 19,0
de Càrnica Truki

Filet de Vaca Vella Madurada 21,0
de Càrnica Truki

"Txuletón" de Vaca Vella Madurada 1kg 44,0
de Càrnica Truki

Picanya de Wagyu 23,6
de Santa Rosalia

Costelles de Lletó 17,8

Costellam de Porc 14,5

Broqueta 40cm de Mar 14,0

Broqueta 40cm de Muntanya 13,0

Broqueta 40cm de Mar i Muntanya 13,5

Guarnicions: Amanida, Patates Caliu,
Patates fregides amb pell o Mongetes Saltejades

Els Peixos a la Brasa

Sardines a la Brasa amb All i Julivert 6,8

Calamar farcit de Verdures i Botifarra 16,5

Bacallà a la Brasa amb Musselina d'all 16,8

Rap, Llobarro, Turbot, o Daurada 18,0
a la Brasa, a la Sal o al Forn amb Patates

Llamàntol a la Brasa amb Safrà i Llimona 26,0

Mariscada Calabrassa 32,0
(mínim 2 pax, preu per persona)