

MENÚS  
DE NADAL I CAP D'ANY  
DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

25.12.19 - NADAL · NAVIDAD

26.12.19 - SANT ESTEVE · SAN ESTEBAN

31.12.19 - FI D'ANY · FIN DE AÑO

MENÚ NADAL · DIA 25  
MENÚ DE NAVIDAD



APERITIU · APERITIVO

Macaró de foie amb espècies

Macarón de foie con especias

Gambes en forma de ravioli farcit de bolets amb oli de ceps

Gambas en forma de ravioli relleno de setas con aceite de "ceps"

Croqueta de carn de perol

Croqueta de carne de perol

Encenalls de pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Virutas de jamón ibérico y pan de coca con tomate

MENÚ

Crema de nadal amb pilotetes trufades

Crema de navidad con mini albondigas trufadas

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons

Pato mudo del Penedès asado con ciruelas y piñones

Les nostres tapetes dolces · Nuestras tapitas dulces

· Mini tartaleta de crema pastissera i maduixa

· Mini tartaleta de crema pastelera y fresa

· El nostre cheesecake · Nuestro cheesecake

· Sacher de gerds · Sacher de frambuesas

Cafès i gormanderies nadalenques

Cafés y petits fours navideños

CELLER · BODEGA

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O. Cava

Llopart Vitis Blanc D.O. Penedès

Vinya Pomal Tinto Crianza D.O. Ca Rioja



PREU  
PRECIO 65€

MENÚ SANT ESTEVE · DIA 26  
MENÚ DE SAN ESTEBAN

APERITIU · APERITIVO

Pernil ibèric amb cruixent de pa amb tomàquet

Jamón ibérico con crujiente de pan con tomate

Macaró de crema de formatge amb anet i salmó fumat

Macarón de crema de queso con eneldo y salmón ahumado

Bacallà en forma de bunyols

Bacalao en forma de buñuelos

MENÚ

Canelons de capó

amb crema de ceps i pols de parmesà

Canelones de capón

con crema de "ceps" y polvo de parmesano

Suprema de lluç de pinxo

amb parmentier d'olives de Kalamata i vinagreta de tomàquet i tàperes

Suprema de merluza de pincho

con parmentier de aceitunas de Kalamata y vinagreta de tomate y alcarraras

Tàrtar de fruites naturals amb sorbet de mandarina

Tartar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Cafès i gormanderies nadalenques

Cafés y petits fours navideños

CELLER · BODEGA

Raimat Castell Chardonnay D.O. Costers del Segre

Mistinguett brut nature D.O. Cava

Albet i Noya Les Timbes D.O. Penedès



PREU  
PRECIO 52€

## MENÚ FI D'ANY · DIA 31

### MENÚ DE FIN DE AÑO

#### APERITIU · APERITIVO

Macaró de foie amb espècies

Macarón de foie con especias

Gambes en forma de ravioli farcit de bolets amb oli de ceps

Gambas en forma de ravioli relleno de setas con aceite de "ceps"

Salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet

Salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo

#### MENÚ

Crema de marisc amb entrebancs i gambes

Crema de marisco con tropezones y gambas

Medalló de rap amb espaguetis de verdures i meunière de mandarina

Medallón de rape con espaguetis de verduras y meunière de mandarina

Filet de vedella Rossini amb patata trufada, foie i reducció d'Oporto

Solomillo de ternera Rossini con patata trufada, foie y reducción de Oporto

El nostre Gintònic

Nuestro Gin Tonic

Textures de xocolata · Texturas de chocolate

Cafès i gormanderies nadalenesques

Cafés y petits fours navideños

#### CELLER · BODEGA

Llopart Brut Nature Reserva Corpinnat

Juvé i Camps Ermita d'Espiells Blanc D.O. Penedès

Segura Viudas Mas d'Aranyó Reserva D.O. Catalunya

#### INCLOU · INCLUYE

Raim de la sort i cotilló

Uvas de la suerte y cotillón

Ball amb Dj i Barra lliure fins les 3h de la matinada

Baile con DJ y barra libre hasta las 3h de la madrugada

Ressopó · Recena

PREU  
PRECIO 115€

## MENÚ INFANTIL PER A TOTS ELS MENÚS

### MENÚ INFANTIL PARA TODOS LOS MENÚS

Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa

Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes

Pechuga de pollo rebozada con patatas caseras

Mousse de xocolata 70%

Mousse de chocolate 70%

Pa, aigua i refrescos

Pan, agua y refrescos

PREU  
PRECIO 18€

Aquest menú té un suplement de 7€ per nen en el menú de fi d'any en concepte de raim de la sort, llaminadures, cotilló i ball.

Este menú tiene un suplemento de 7€ por niño en el menú de fin de año en concepto de uvas de la suerte, golosinas, cotillón y baile.



EN CAS D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

CONSULTA LES NOSTRES OPCIONS DE MENÚ.

EN CASO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CONSULTA NUESTRAS OPCIONES DE MENÚ.



RESERVES; PAGA I SENYAL 50%

CANCEL·LACIONS:

· 48H ABANS → DEVOLUCIÓ DEL 50%

· 1 SETMANA ABANS → DEVOLUCIÓ DEL 75%

RESERVAS; PAGA Y SEÑAL 50%

CANCELACIONES:

· 48H ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 50%

· 1 SEMANA ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 75%



CONTACTE · CONTACTO:

Tel: 637 267 367

Email: masia@calblay.com

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay