



MENÚS - NADAL

LA MASIA
— D'ESPLUGUES —
by Cal Blay



MENÚ BRASA

Per compartir:

Embotits km 0

Pa de coca sucat amb tomacons i oli d'oliva verge extra

Formatge a la brasa

Escalivada a la brasa amb anxoves

La nostra esqueixada de morro de bacallà

.....

A escollir una opció prèviament

La nostra graellada de carn

Morro de bacallà a la brasa amb refregit d'all i bitxo

Tot va acompanyat amb guarnicions
de productes de temporada

.....

A escollir una opció prèviament

Tàrtar de fruites amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

El nostre chesse cake

.....

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua i cafè

Preu : 40€+10 % iva





MENÚ PICA-PICA

A COMPRATIR al centre de la taula

Pernil ibèric en forma d'encenalls

Pa de coca sucats amb tomacons i oli d'arbequina

Croquetes casolanes de vedella i pollastre amb un arrebossat cruixent

Bacallà en forma de bunyols amb una suau picada d'all i julivert

Caneló de capó amb beixamel de ceps i micropols de parmesà

Ous de pagès estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

.

SEGONS PLATS a escollir una opció prèviament

Entrecot escalopat de Rubia Gallega

Fricandó de vedella

amb bolets

Morro de bacallà

a la catalana amb panses i pinyons

.

POSTRES A escollir una opció prèviament

Tàrtar de fruites amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

El nostre chesse cake

.

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua i cafè

Preu: 43€ +10 % iva





MENÚ TXULETÓN GR

A COMPRATIR al centre de la taula

Pernil ibèric en forma d'encenalls

Pa de coca sucant amb tomacons i oli d'arbequina

Croquetes casolanes de vedella i pollastre amb un arrebossat cruixent

Bacallà en forma de bunyols amb una suau picada d'all i julivert

Ous de pagès estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

.

Seguim amb

Pot individual d'amanida de l'hort

Escalopat de 'txuleton' de bou Gran Reserva

amb flor de sal i oli d'oliva verge extra

Acompanyat amb tres guarnicions de productes de temporada

.

POSTRES A escollir una opció prèviament

Tàrtar de fruites amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

El nostre chesse cake

«Ferrero Rocher»

.

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua i cafè

Preu: 46€ +10 % iva





MENÚ LA MASIA 1

PRIMERS a escollir una opció prèviament

Amanida de gambes

macerades amb vinagreta de tomàquet, tàperes i brots tendres

Amanida de morro de bacallà

amb romesco, fils d'escarola i oli d'olivada

.

SEGONS a escollir una opció prèviament

Ibèric i escalopa de foie,

poma caramel·litzada i reducció agredolça de codony

Llaminer de vedella

amb el seu suc infusionat amb moixernons i saltat de bolets

.

POSTRES a escollir una opció prèviament

Tàrtar de fruites

amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

El nostre chesse cake

«Ferrero Rocher»

.

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua mineral i cafès

Preu : 44€ +10% iva





MENÚ LA MASIA 2

PRIMERS a escollir una opció prèviament

Coca de foie caramel·litzat, escalivats, raïm,
gelée de balsàmic de cava i brots tendres

Llamàntol

en amanida de contrastos

.

SEGONS a escollir una opció prèviament

Filet de vedella Rossini

tòfona, foie i salsa de vi de Madeira

Llom de rap

parmentier de pernil ibèric i vinagreta de verdures

.

POSTRES a escollir una opció prèviament

Crema catalana segle XXI

Textures de xocolata de Cal Simón al cava

.

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua mineral i cafès

Preu : 57€ +10 % iva





MENÚ CÒCTEL 1

Aperitiu:

Xips trufades

Olives XXL

Montadets de pa de coca amb embotits variats

Zurito d'amanida de tomàquet, formatge i oli de pesto

Pinxos de formatge manxec macerat amb herbes

Croquetes de carn de perol

Calamars sevillans

Bunyols de bacallà

Pinxo de botifarra al ximixurri

Xistorretes al cava a la brasa

PARADETA OUS DE PAGES

Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

PARADETA PLATS CUINATS

Fideuà amb fideus rossejats, sípia i fumet de crustacis

Postres:

Gotets de chesse cake

Broquetes de fruita natural

Gormanderies nadalenques

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua mineral i cafès

Preu: 42€ +10 % iva



LA MASIA
— D'ESPLUGUES —
by Cat Elog



MENÚ CÒCTEL 2

Snacks salats:

Fuet en forma de caramels

Xips amb pols d'espècies mediterrànies

Aperitius:

Macaró de foie amb espècies

Pinxo de truita de patates enrabiada

Roler de salmó amb crema de formatge fresc i cibulet

Pa de coca amb pernil ibèric

Mini entrepà de llom a la sal amb maionesa de mostassa, ceba cruixent i brots tendres

Mini quiche de bacó fumat i emmental

Croquetes casolanes amb un arrebossat cruixent

Bacallà en forma de bunyols i una suau picada d'all i julivert

Canelons de capó amb crema de ceps i pols de parmesà

Botifarra esparracada i bolets en una cassola individual

Mini Mc Blay amb ceba carem·litzada i toppings

Paradetes de:

PARADETA
PLATS CUINATS

Risotto de ceps al cava

PARADETA
LA FORMATGERIA

SELECCIÓ DE FORMATGES

Acompanyats amb mermelades, confitura de codony i pans variats

Postres:

Gotets de chesse cake

Broquetes de fruita natural

Gormanderies nadalenques

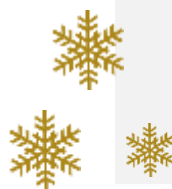
.....

Vins D.O. Penedès/Catalunya i Caves D.O. Cava

Pa, aigua mineral i cafès

Preu: 47€ +10 % iva

LA MASIA
D'ESPLUGUES
by Cat Blay





APERITIU 1

Patates xips mediterrànies
Llaminer de fuet
Ametlles amb sal de vi
Olives XL

Preu: 7€ +10 % iva

•Tots els aperitius es poden servir a la taula o al jardí
acompanyats del celler, refrescos, cerveses i aigua

Nota: els aperitius no es poden servir sols
sense una contractació d'un menú





APERITIU 2

Ametlles

al punt de sal

Pernil ibèric

amb pa de coca sucat amb tomacons i oli d'oliva

Manxego

i oli mediterrani

Esponjós de truita de patates

enrabiada

Bunyols de bacallà

amb una susu picada d'all i julivert

Croquetes de rostit

amb un arrebossat cruixent

Preu: 13€ +10 % iva

•Tots els aperitius es poden servir a la taula o al jardí acompanyats del celler, refrescos, cerveses i aigua

Nota: els aperitius no es poden servir sols sense una contractació d'un menú





El preu inclou

- gastronomia
- El menú triat ha de ser igual per a tots els comensals adults.
- Els aperitius escollits vinculats als menús.
- Menús especials: disposem de menús adaptats
- celler
- Personal de sala i cuina
- Menús vàlids al restaurant: Sala Gaudi o Miro
- Vàlids per un mínim de 30 persones i màxim de 70 persones

El preu no inclou

- Centro de mesa (a consultar)
- Guardarropa
- Otros montajes a consultar
- IVA (10%)
- Menú personal extra-staff, (40% del precio del menú)
- Utilizacion Sala Pedrera: 150 € + 10% IVA

Condicions de pagament

Mitjançant transferència bancària

20% al formalitzar el servei

50% mínim 15 dies abans de l'esdeveniment

30% sobrant el dia de l'esdeveniment

Polítiques de Cancel·lació

A menys d'un mes: penalització de 50% total factura.

A menys de 15 dies: penalització de 75% total factura.

A menys de 3 dies: penalització del 100 % total factura.

3 dies abans de l'esdeveniment no s'acceptaran baixes de comensals de cap tipus i es facturarà la totalitat del pressupost.