

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

LA MASIA
D'ESPLUGUES
by Cal Blay

25.12.18 - NADAL · NAVIDAD

26.12.18 - SANT ESTEVE · SAN ESTEBAN

31.12.18 - FI D'ANY · FIN DE AÑO

1.1.19 - CAP D'ANY · AÑO NUEVO

6.1.19 - REIS · REYES

MENÚ NADAL · DIA 25 MENÚ DE NAVIDAD



APERITIU · APERITIVO

Macaró de foie amb espècies · Macarón de foie con especias
Gambes en forma de raviolis farcits de bolets amb oli de ceps
Gambas en forma de raviolis rellenos de setas con aceite de "ceps"
Croqueta de calamar amb tinta · Croqueta de calamar con su tinta
Pernil ibèric en forma d'encenalls · Jamón ibérico en virutas

MENÚ

Ravioli de gambes a l'allet amb alls tendres i oli lleugerament picant
Ravioli de gambas al ajillo con ajos tiernos y aceite ligeramente picante

Cuixa d'ànec rostida amb prunes i pinyons
Muslo de pato asado con ciruelas y piñones

Xocolata passió-passió · Chocolate pasión-pasión

Cafès i gourmanderies nadalenques · Cafés y petis fours navideños

CELLER · BODEGA

Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
Masia Freyé Syrah-Tempranillo D.O. Penedès
Freixenet DS Gran Reserva D.O. Cava

PREU
PRECIO 65€

MENÚ SANT ESTEVE · DIA 26 MENÚ DE SANT ESTEBAN

APERITIU · APERITIVO

Pernil ibèric amb crujient de pa amb tomàquet
Jamón ibérico con crujiente de pan con tomate
Calamars a l'andalusa · Calamares a la andaluza
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

Filet d'orada amb parmentier de pernil ibèric i vinagreta de verdures
Solomillo de dorada con parmentier de jamón ibérico y vinagreta de verduras

Tàrtar de fruites naturals amb sorbet de mandarina
Tartar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Cafès i gourmanderies nadalenques · Cafés y petis fours navideños

CELLER · BODEGA

Raimat Castell Chardonnay D.O. Costers del Segre
Mistinguett brut nature D.O. Cava

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 farcits de bolets amb oli de ceps
Gambas en forma de raviolis rellenos 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

Filet de rap, parmentier ibèric i vinagreta de verdures
Solomillo de rape, parmentier de ibéricos y vinagreta de verduras

Vedella cuita a baixa temperatura, escalopa de foie i poma
Ternera cocida a baja temperatura, escalopado de foie y manzana

El nostre gintònic
Nuestro gintonic

Ferrero Rocher

Cafès i gourmanderies nadalenques
Cafés y petis fours navideños



CELLER · BODEGA

Cava Llopart brut nature reserva
Juvé i Camps Ermita d'Espiells blanc
Segura Viudas Mas d'Aranyó reserva

INCLOU · INCLUYE

Raiм 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

Ressopό de coca artesana
Recena de coca artesana

PREU
PRECIO 110€

MENÚ CAP D'ANY · DIA 1

MENÚ DE AÑO NUEVO

MENÚ

Crema de patata 'ratte' amb reducció PX i panellets de foie
Crema de patata 'ratte' con reducción PX y delicias de foie

Calamars farcits amb suquet mariner
Calamares rellenos con "suquet" marinero

Milfulles de vedella
amb crema de ceps i "panache" de verdures
amb mantega de tòfona
Milhojas de ternera
crema de "ceps", panaché de verduras
y mantequilla de trufa

Cheesecake

Cafè i gourmanderies nadalenques
Café y petis fours navideños

CELLER · BODEGA

Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
Masia Freyé Syrah-Tempranillo D.O. Penedès
Freixenet DS Gran Reserva D.O. Cava



PREU 63€
PRECIO 63€



MENÚ DE REIS · DIA 6

MENÚ DE REIES

PER COMPARTIR · PARA COMPARTIR

Pernil ibèric en forma d'encenalls
Jamón ibérico en forma de virutas
Pa sucat amb tomàquet
Pan con tomate
Croquetes de carn de perol
Croquetas de carne de perol
Calamars a l'andalusa
Calamares a la andaluza
La nostra esqueixada de morro de bacallà
Nuestra "esqueixada" de morro de bacalao
Ous de pagès estrellats amb patates de Prades, tòfona i foie
Huevos de payés estrellados con patatas de Prades, trufa y foie



MENÚ

Escalopat de 'txuleton' de bou Gran Reserva
amb flor de sal i oli d'oliva verge,
acompanyat de productes de temporada
Escalopado de 'txuleton' de buey Gran Reserva
con flor de sal y aceite de oliva virgen,
acompañado de productos de temporada

Tartar de fruites naturals amb sorbet de mandarina
Tartar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Cafè i gourmanderies nadalenques
Café y petis fours navideños

CELLER · BODEGA

Raimat Castell Chardonnay D.O. Costers del Segre
Mistinguett brut nature D.O. Cava

PREU 52€
PRECIO 52€



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 18€
PRECIO 18€

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

RESERVES; PAGA I SENYAL 50%
CANCEL·LACIONS:

- 48H ABANS AMB RETORN DEL 50%
- 1 SETMANA ABANS AMB RETORN DEL 75%

RESERVAS: PAGA Y SEÑAL 50%
CANCELACIONES:

- 48H ANTES CON RETORNO DEL 50%
- 1 SETMANA ANTES CON RETORNO DEL 75%



PER A AL·LERGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTARIES

CONSULTA LES NOSTRES OPCIONS DE MENÚ.

PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CONSULTA NUESTRAS OPCIONES DE MENÚ.



CONTACTE:

Tel: 637 267 367

Mail: masia@calblay.com

LA MASIA
D'ESPLUGUES

by Cal Blay