

Menús de Nadal i cap d'any



MENÚ NADAL • DIA 25

APERITIU

- Macaró de foie amb espècies
- Muntadet de pernil ibèric
- Croqueta de carn de perol
- Taco de salmó marinat amb mostassa i anet

MENÚ

- Crema de Nadal amb pilotetes trufades
- Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons
- Les nostres tapetes dolces
 - Mini tartaleta de crema pastissera i maduixa
 - El nostre cheesecake
 - Sacher de gerds
- Cafès i gormanderies nadalenesques



CELLER

- Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
- Juvé & Camps Casa Vella d'Espiells -ecològic- D.O. Penedès
- Llopart Brut Nature Reserva Corpinnat

60€

MENÚ SANT ESTEVE • DIA 26

APERITIU

- Mini truita de patates trufada
- Pernil ibèric amb cruixent de pa amb tomàquet
- Macaró de foie amb espècies
- Bacallà en forma de bunyols



MENÚ

- Canelons de capó amb crema de ceps i pols de parmesà
- Suprema de lluç de pinxo amb parmentier d'olives de Kalamata i vinagreta de tomàquet i tàperes
- Tàrtar de fruites naturals amb sorbet de mandarina
- Cafès i gormanderies nadalenesques

CELLER

- Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
- Juvé & Camps Casa Vella d'Espiells -ecològic- D.O. Penedès
- Llopart Brut Nature Reserva Corpinnat

55€

MENÚ CAP D'ANY • DIA 1

APERITIU

- Pernil ibèric en forma d'encenalls
- Pa de coca amb tomacons i oli d'oliva verge
- Bacallà en forma de bunyols
- Croquetes de carn de perol
- Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie
- Caneló de capó amb beixamel de ceps i pols de parmesà

MENÚ

Segon plat a escollir

- Llom baix escalopat amb flor de sal i oli d'oliva verge*
- Calamarsets encebats*
- Morro de bacallà a la brasa*
- Ploma ibèrica a la brasa*
- Arròs a escollir entre tots els de la carta

*Tots els nostres plats aniran acompanyats de diferents guarnicions de productes de temporada

Postres a escollir

- Tàrtar de fruites naturals amb sorbet de mandarina
- El nostre cheesecake
- Tiramisú
- Postre de Càtania

Cafè i gormanderies nadalenesques

CELLER

- Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre
- Segura Viudas Mas d'Aranyó Reserva D.O. Catalunya
- Anna de Codorniu Brut Nature D.O. Cava

48€

MENÚ INFANTIL PERA TOTS ELS DIES

- Macarrons a la bolonyesa
- Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes
- Mousse de xocolata 70%
- Pa, aigua i refrescos

20€



RESERVES: PAGA I SENYAL 50%

CANCEL·LACIONS:

- 48H ABANS → DEVOLUCIÓ DEL 50%
- 1 SETMANA ABANS → DEVOLUCIÓ DEL 75%

RESERVES: ☎ 600 898 186 ✉ nautic@calblay.com

EN CAS D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES
CONSULTA LES NOSTRES OPCIONS DE MENÚ

Menús de Navidad y año nuevo



MENÚ NAVIDAD • DÍA 25

APERITIVO

- Macarón de foie con especias
- Montadito de jamón ibérico
- Croqueta de carne de perol
- Taco de salmón marinado con mostaza y eneldo



MENÚ

Crema de Navidad con mini albóndigas trufadas

Pato mudo del Penedès asado con ciruelas y piñones

Nuestras tapitas dulces:

- Mini tartaleta de crema pastelera y fresas
- Nuestro cheese cake
- Sacher de frambuesa

Cafés y petits fours navideños



BODEGA

- Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
- Juvé & Camps Casa Vella d'Espiells -ecològic- D.O. Penedès
- Llopart Brut Nature Reserva Corpinnat

60€

MENÚ SANT ESTEVE • DÍA 26

APERITIVO

- Mini tortilla de patata trufada
- Jamón ibérico con crujiente de pan con tomate
- Macarón de foie con especias
- Bacalao en forma de buñuelos



MENÚ

Canelones de capón con crema de "ceps" y polvo de parmesano

Suprema de merluza de pincho con parmentier de aceitunas de Kalamata y vinagreta de tomate y alcaparras

Tartar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Cafés y petits fours navideños

BODEGA

- Segura Viudas Creu de Lavit D.O. Penedès
- Juvé & Camps Casa Vella d'Espiells -ecològic- D.O. Penedès
- Llopart Brut Nature Reserva Corpinnat

55€

MENÚ AÑO NUEVO • DÍA 1

APERITIVO

- Jamón ibérico en forma de virutas
- Pan de coca con tomates y aceite de oliva virgen
- Bacalao en forma de buñuelos
- Croquetas de carne de perol
- Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie
- Canelón de capón con bechamel de setas y polvo de parmesano



MENÚ

Segundo plato a escoger

- Lomo bajo escalopado con flor de sal y aceite de oliva virgen
- Chipirones encebollados
- Morro de bacalao a la brasa
- Pluma ibérica a la brasa
- Arroz a elegir entre todos los de la carta

*Todos nuestros platos irán acompañados de diferentes guarniciones de productos de temporada

Postre a escoger

- Tártar de frutas naturales con sorbete de mandarina
- Nuestro cheesecake
- Tiramisú
- Postre de Catània

Café y petits fours navideños

BODEGA

- Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre
- Segura Viudas Mas d'Aranyó Reserva D.O. Catalunya
- Anna de Codorniu Brut Nature D.O. Cava

48€

MENÚ INFANTIL PARA TODOS LOS DÍAS

Macarrones a la boloñesa

Pechuga de pollo rebozada con patatas caseras

Mousse de chocolate 70%

Pan, agua y refrescos

20€



RESERVAS: PAGA Y SEÑAL 50%

CANCELACIONES:

- 48H ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 50%
- 1 SEMANA ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 75%

RESERVAS: ☎ 600 898 186 ✉ nautic@calblay.com



EN CASO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
CONSULTA NUESTRAS OPCIONES DE MENÚ

