



NADAL

APERITIU

Macaró de foie amb espècies
Muntadet de pernil ibèric
Croquetes de carn amb un arrebossat cruixent
Llagostins amb romesco
Daus de salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet,
i guacamole

MENÚ

Caldo de Nadal amb galets i pilotetes
.....
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons
.....
Postre de tàrtar de pinya macerada amb llima,
amb mousse de coco i cruixent de neula
.....
Cafès i gormanderies Nadalenques

CELLER

Perelada 5 Finques D.O. Empordà
Llopart Vitis D.O. Penedès
Llopart Brut Nature Corpinnat

68€

DIA 26 DESEMBRE - LA MASIA



SANT ESTEVE

APERITIU

Torradeta d`anxova amb romesco
Muntadet de pernil ibèric
Macaró de foie amb espècies
Bacallà en forma de bunyols
amb una suau picada d'all i julivert

MENÚ

Canelons de carn amb crema de ceps i pols de parmesà

.....

Medalló de rap amb crema de marc de cava,
espaguetis de verdures i gambes

.....

Postre de textures de xocolata

.....

Cafès i gormanderies Nadalenques

CELLER

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Vitis D.O. Penedès

Llopart Brut Nature Corpinnat

63€

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

RESERVES: 📞 637 267 367 ✉ masia@calblay.com

DIA 1 GENER - LA MASIA



CAP D'ANY

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 amb un arrebossat cruixent
Gambes a la sal
Caneló de carn amb beixamel de ceps i pols de parmesà

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llaminer de vedella amb saltat de bolets de temporada
amb el seu suc infusionat amb moixernons
Calamarsets encebats
Morro de bacallà a la brasa
Ploma ibèrica a la brasa

**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
Bunyols farcits de xocolata arrebossats de sucre i canyella

.....

Cafè i gormanderies nadalenques

57€

CELLER

Perelada 5 Finques D.O. Empordà / Llopart Vitis D.O. Penedès
Llopart Brut Nature Corpinnat

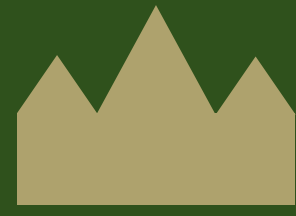
LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

RESERVES: ☎ 637 267 367 ✉ masia@calblay.com

DIA 6 GENER - LA MASIA



DIA DE REIS

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 amb un arrebossat cruixent
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie
Caneló de carn amb beixamel de ceps i pols de parmesà

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llaminer de vedella amb saltat de bolets de temporada
amb el seu suc infusionat amb moixernons
Calamarsets encebats
Morro de bacallà a la brasa
Ploma ibèrica a la brasa

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

POSTRE

Sopeta d'infusió d'herbes aromàtiques
amb sorbet de mandarina i crispis de passió

.....

Cafè i Tortell de reis

CELLER

Perelada 5 Finques D.O. Empordà / Llopart Vitis D.O. Penedès
Llopart Brut Nature Corpinnat

54€

LA MASIA
— D'ESPLUGUES —
by Cal Blay

RESERVES: 📞 637 267 367 ✉ masia@calblay.com

MENÚ INFANTIL

PER A TOTS ELS DIES

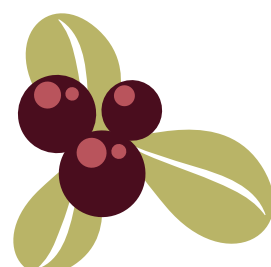
Macarrons a la bolonyesa

Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes

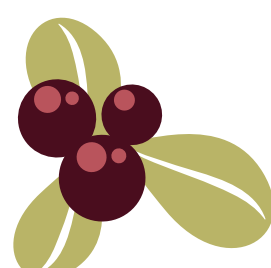
Gelat artesà de xocolata

Pa, aigua i refrescos

21€



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



Reserves:

Paga i senyal 50%



Cancel·lacions:

- 48h Abans → devolució del 50%
- 1 Setmana abans → devolució del 75%

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

RESERVES:  637 267 367  masia@calblay.com



NAVIDAD

APERITIVO

Macarón de foie con especias

Montadito de jamón ibérico

Croquetas de carne con un rebozado crujiente

Langostinos con romesco

Taco de salmón marinado con vinagreta de mostaza,
eneldo y guacamole

MENÚ

Caldo de Navidad con galets y mini albóndigas

.....

Pollo de granja asado con ciruelas y piñones

.....

Postre de tartar de piña macerada con lima,
mousse de coco y crujiente de barquillo

.....

Cafés y petits fours navideños

BODEGA

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Vitis D.O. Penedès

Llopart Brut Nature Corpinnat

68€



SANT ESTEVE

APERITIVO

Tostadita de anchoa con romesco
Montadito de jamón ibérico
Macarón de foie con especias
Bacalao en forma de buñuelos

MENÚ

Canelones de carne con crema de “ceps”
y polvo de parmesano

.....

Medallón de rape con crema de “marc de cava”,
espaguetis de verduras y gambas

.....

Postre de texturas de chocolate

.....

Cafés y petits fours navideños

BODEGA

Perelada 5 Finques D.O. Empordà
Llopart Vitis D.O. Penedès
Llopart Brut Nature Corpinnat

63€

DIA 1 ENERO - LA MASIA



AÑO NUEVO

APERITIVO

Jamón ibérico en forma de virutas

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Bacalao en forma de buñuelos

Croquetas de carne con un rebozado crujiente

Gambas a la sal

Canelón de carne con bechamel de setas y polvo de parmesano

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Ternera a baja temperatura con salteado de setas,
su jugo infusionado con “moixernons”

Calamarcitos encebollados

Morro de bacalao a la brasa

Pluma ibérica a la brasa

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

POSTRES A ESCOGER

Tartar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Nuestro cheesecake

Buñuelos rellenos de chocolate, rebozados en azúcar y canela

.....

Cafés y petits fours navideños

57€

BODEGA

Perelada 5 Finques D.O. Empordà / Llopart Vitis D.O. Penedès

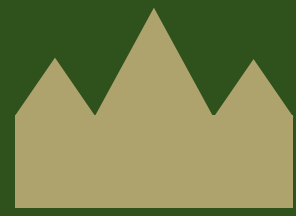
Llopart Brut Nature Corpinnat

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

RESERVES: ☎ 637 267 367 ✉ masia@calblay.com



REYES

APERITIVO

Jamón ibérico en forma de virutas

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

Bacalao en forma de buñuelos

Croquetas de carne con un rebozado crujiente

Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie

Canelón de carne con bechamel de setas y polvo de parmesano

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Ternera a baja temperatura con salteado de setas,
su jugo infusionado con “moixernons”

Calamarcitos encebollados

Morro de bacalao a la brasa

Pluma ibérica a la brasa

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

POSTRE

Sopita de infusión de hierbas aromáticas
con sorbete de mandarina y crispis de pasión

.....

Cafés y Roscón de reyes

BODEGA

Perelada 5 Finques D.O. Empordà / Llopart Vitis D.O. Penedès

Llopart Brut Nature Corpinnat

54€

MENÚ INFANTIL

PARA TODOS LOS DÍAS

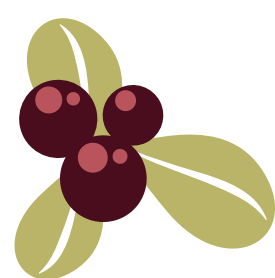
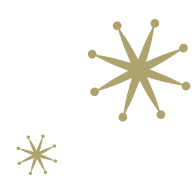
Macarrones a la boloñesa

Pechuga de pollo rebozada con patatas caseras

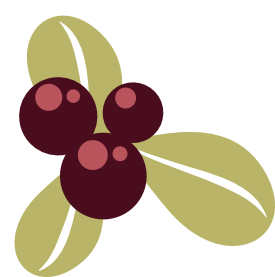
Helado artesano de chocolate

Pan, agua y refrescos

21€



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



Reservas:

Paga y señal 50%



Cancelaciones:

- 48h Antes → devolución del 50%
- 1 Semana antes → devolución del 75%

LA MASIA

— D'ESPLUGUES —

by Cal Blay

RESERVES:  637 267 367  masia@calblay.com