



NADAL

APERITIU

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

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€





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

.....

Textures de xocolata

.....

Cafès i gormanderies Nadalenques

CELLER

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Vitis D.O. Penedès

Llopart Brut Nature Corpinnat

63€

el nàutic
BY CAL BLAY

RESERVES :  600 898 186

 nautic@calblay.com



NIT DE CAP D'ANY

APERITIU

Macaró de foie amb espècies
Montadet de pa de coca amb pernil Ibèric
Salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet, i guacamole
Zamburinya a la brasa amb mantega de cítrics
Gamba vermella a la sal

MENÚ

Crema de marisc amb gambes i vieires amb oli de cibulet

.....

Vedella cuita a baixa temperatura amb escalopa de foie,
patata trufada i reducció de Pedro Ximénez

.....

Postre de textures de xocolata

Cafès i gormanderies Nadalenques

Raïm de la sort i cotilló

CELLER

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

85€

+ *Música i una copa*

el nàutic
BY CAL BLAY

RESERVES :



600 898 186



nautic@calblay.com

DIA 1 GENER - EL NÀUTIC VILANOVA



DINAR - 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
Gamba a la sal
Caneló de carn amb beixamel de ceps i pols de parmesà

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llom baix laminat amb flor de sal i oli d'oliva verge
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

CELLER

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

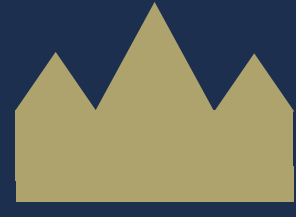
57€

el nàutic
BY CAL BLAY

RESERVES : ☎ 600 898 186

✉ nautic@calblay.com

DIA 6 GENER - EL NÀUTIC VILANOVA



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€

el nàutic
BY CAL BLAY

RESERVES :  600 898 186

 nautic@calblay.com

MENÚ INFANTIL

PER A TOTS ELS DIES

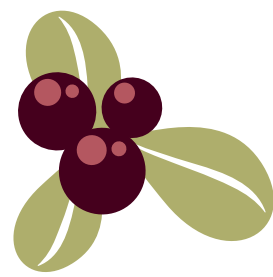
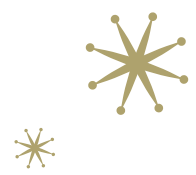
Macarrons a la bolonyesa

Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes

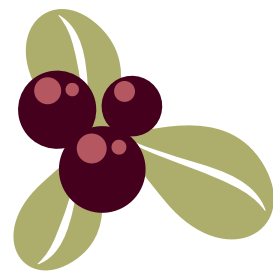
Gelat artesà de xocolata

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%

el nàutic
BY CAL BLAY

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



NAVIDAD

APERITIVO

Macarón de foie con especias
Montadito de jamón ibérico
Croquetas de carne con un rebozado crujiente
Langostinos con romesco
Tacos de salmón marinado con vinagreta de mostaza
y 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

.....

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€

el nàutic
BY CAL BLAY



NOCHE DE FIN DE AÑO

APERITIU

Macarón de foie con especies

Montadito de pan de coca con jamón ibérico

Salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo, y guacamole

Zamburiña a la brasa con mantequilla de cítricos

Gamba roja a la sal

MENÚ

Crema de marisco con gambas y vieiras con aceite de cebollino

.....

Ternera a baja temperatura con escalopa de foie,
patata trufada y reducción de Pedro Ximénez

.....

Postre de texturas de chocolate

Cafés y petits fours navideños

Uvas de la suerte y cotillón

BODEGA

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

Llopart Brut Nature Corpinnat

85€

+ *Música y una copa*

el nàutic
BY CAL BLAY

RESERVES :



600 898 186



nautic@calblay.com



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

Gamba a la sal

Canelón de carne con bechamel de setas y polvo de parmesano

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Lomo bajo laminado con flor de sal y aceite de oliva virgen

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 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€

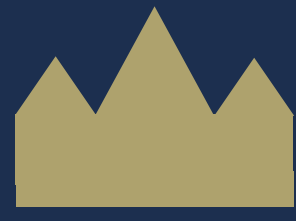
BODEGA

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

Llopart Brut Nature Corpinnat

el nàutic

BY CAL BLAY



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

el nàutic
BY CAL BLAY

MENÚ INFANTIL

PARA TODOS LOS DÍAS

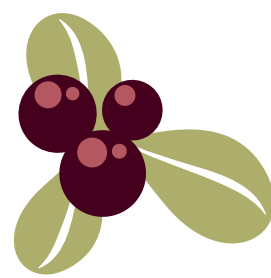
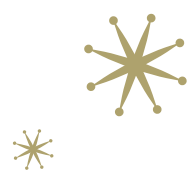
Macarrones a la boloñesa

Pechuga de pollo rebozada con patatas caseras

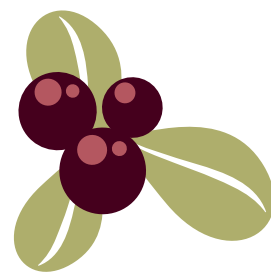
Helado artesano de chocolate

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%

el nautic
BY CAL BLAY

RESERVES:  600 898 186  nautic@calblay.com