

24 de diciembre, Nochebuena  
25 de diciembre, Navidad  
26 de diciembre, San Esteban  
31 de diciembre, Fin de Año  
1 de enero, Año Nuevo  
6 de enero, Reyes



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

DIAS DE  
**NAVIDAD**



## Menú de Nochebuena

24 de diciembre de 2016



### Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate  
Tostaditas de Foie Fresco con Aceite de  
Oliva y Sal Maldón  
Langostinos Griegos con Salsa de Soja  
Croquetas de Pato

### Primer Plato (a escoger)

Crema de Cigalas con Crujiente de  
Jamón Ibérico  
o  
Ensalada de Pulpo sobre Carpaccio de  
Piña y Vinagreta de Miel y Limón

### Segundo Plato (a escoger)

Suprema de Merluza al Pil Pil con  
Parmentier de Guisantes y Almejas de Carril  
o  
Solomillo Ibérico sobre Escamas de  
Manzana y Culis de Frutos Rojos

### Postre

Semiesférico de Mouse de Turrón  
Pintado con Chocolate Negro

Turrónes de Navidad

### Bodega día 24 de diciembre

Aguas Minerales  
Blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda  
Gran Astro Crianza D.O. Rioja  
Cava Brut Reserva Parxet  
Cafés

*Precio por persona*  
42,00 € + iva(10%)

## Menú Día de Navidad

25 de diciembre de 2016



### Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate  
Tostaditas de Foie Fresco con Aceite de  
Oliva y Sal Maldón  
Langostinos Griegos con Salsa de Soja  
Croquetas de Pato

### Primer Plato (a escoger)

“Escudella” Catalana con “Galets”

o

Ensalada de Aguacate con Vestresca de  
Bonito y Crujiente de Bacon

### Segundo Plato (a escoger)

“Carn d’Olla” Casera con Garbanzos

o

Pollo de Payés al Horno Relleno a la  
Catalana con Ciruelas y Piñones

o

Suprema de Corvina sobre Trinchado de  
Berenjena, Tomate Cassé y Láminas de  
Almendra

### Postre

Mousse de Chocolate con Leche sobre  
Bizcocho de Chocolate Rellenos de  
Maracuyá

Turrónes de Navidad

### Bodega día 25 de diciembre

Aguas Minerales

Celistia Tierra Blanco D.O. Costers del Sió

Celistia Tierra Tinetó D.O. Costers del Sió

Cava Brut Reserva Parxet

Cafés

*Precio por persona*

*62,00 € + iva(10%)*



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIAS DE NAVIDAD**

## Menú Día de San Esteban

26 de diciembre de 2016



### Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate  
Tostaditas de Foie Fresco con Aceite de  
Oliva y Sal Maldón  
Langostinos Griegos con Salsa de Soja  
Croquetas de Pato

### Primer Plato (a escoger)

“Escudella” Catalana con “Galets”  
o  
Canalones de San Esteban

### Segundo Plato (a escoger)

Cordero Deshuesado y Confitado al Perfume  
de Romero y Atadillo de Espárragos  
o  
Suprema de Lubina a la Plancha sobre  
Escalibada y Vinagreta de Anchoas y Piñones

### Postre

Milhojas de Crema Pastelera con Crema  
Inglesa

Turrone de Navidad

### Bodega día 26 de diciembre

Aguas Minerales  
Celistia Tierra Blanco D.O. Costers del Sió  
Celistia Tierra Tinetó D.O. Costers del Sió  
Cava Brut Reserva Parxet  
Cafés

*Precio por persona*  
48,00 € + iva(10%)



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIAS DE NAVIDAD**

## Menú de Fin de Año

31 de diciembre de 2016



### Aperitivo

Tostadita de Foie con un Toque de Chocolate  
Cucharita de Pulpo con Crujiente de Papada Ibérica  
Chupito de Castañas con Perlas de Granada

### Primer Plato

Ensalada de Bogavante y Caviar de Trucha con Vinagreta Fina de Mostaza

### Segundo Plato

Pierna de Cabrito Deshuesada y Confitada al Perfume de Romero sobre Lecho de Patata Panadera

### Postre

Mousse de Vainilla Bourbon con Corazón de Frambuesa sobre Bizcocho de Chocolate

Turrónes de Navidad

Cotillón de Fin de Año con Disc-jockey

Bizcochos de soletilla con Chocolate

### Bodega día 31 de diciembre

Aguas Minerales  
Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias D.O Rueda  
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero  
Cava Brut Reserva Parxet  
Cafés

*Precio por persona*  
95,00 € + iva(10%)

## Menú de Año Nuevo

1 de enero de 2017



### Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate  
Tostaditas de Foie Fresco con Aceite de  
Oliva y Sal Maldón  
Croquetas de Mar y Montaña

### Primer Plato (a escoger)

Sopa Bullabesa con Langostinos y  
Coscorrones de Pan  
o  
Ensalada de Vieras con Fresas y Vinagreta  
de Cítricos

### Segundo Plato (a escoger)

Pluma Ibérica con Salteado de Setas y  
Patatas Paja  
o  
Suquet de Rodaballo con Gambas y  
Almejas

### Postre

Cascada de Frutas con Crema Inglesa  
Turrónes Artesanos

### Bodega día 1 de enero

Aguas Minerales  
Blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda  
Gran Astro Crianza D.O. Rioja  
Cava Brut Reserva Parxet  
Cafés

*Precio por persona*  
42,00 € + iva(10%)

## Menú de Reyes

6 de enero de 2017



### Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate  
Tostaditas de Foie Fresco con Aceite de  
Oliva y Sal Maldón  
Croquetas de Mar y Montaña

### Primer Plato (a escoger)

Crema de Ceps con Bombón de Foie y  
Crujiente de Jamón  
o  
Ensalada de Aguacate con Langostinos y  
Caviar de Salmón

### Segundo Plato (a escoger)

Secreto ibérico con Parmentier de Patata  
y Pimientos del Padrón  
o  
Lomo de Bacalao Gratinado con Queso de  
Cabra y Mermelada de Calabaza y Azafrán

### Postre

Roscón de Reyes

Turrónes Artesanos

### Bodega día 6 de enero

Aguas Minerales  
Blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda  
Gran Astro Crianza D.O. Rioja  
Cava Brut Reserva Parxet  
Cafés

*Precio por persona*  
37,00 € + iva(10%)



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIAS DE NAVIDAD**

## Menú INFANTIL

### Aperitivo

Montadito de Jamón  
Mini Croquetas de Pollo

### Primer Plato

Canalones

### Segundo Plato

Medallones de Filete de Ternera con  
Patatas

### Postre

Natillas con Virutas de Chocolate

Refrescos y Aguas

*Precio por niño*

*Días 24, 26, 1 y 6: 28,00 € + iva(10%)*

*Días 25 y 31: 32,00 € + iva(10%)*



## El precio incluye

Oferta gastronómica adjunta  
Montaje y desmontaje  
Personal de servicio  
Parking gratuito

## Condiciones Generales

La reserva quedará confirmada en la entrega de la paga y señal de 150 € para grupos de más de 20 personas.

Forma de Pago: realizando transferencia dos días antes del evento o pagar al inicio del evento la totalidad de la factura.

Dos días antes se confirmará el número de comensales final, si hay alguna baja de última hora no se descontará de la factura.

Camí Can Ametller s/n · 08195 Sant Cugat del Vallès · Tel. 93 674 91 51  
[info@canametller.com](mailto:info@canametller.com) · [www.canametller.com](http://www.canametller.com)



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIAS DE NAVIDAD**