



24 de desembre, Nit de Nadal  
25 de desembre, Dinar de Nadal  
26 de desembre, Dinar de St.Esteve  
31 de desembre, Sopar de Cap d'Any  
1 de gener, Dinar d'Any Nou  
6 de Gener, Dinar de Reis



RESTAURANT

**MASIA CAN AMETLLER**

---

---

DIES DE  
**NADAL**

## Menú Nit de Nadal

24 de desembre de 2017



### Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet  
Encenalls de Foie amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oliva  
Cullereta de Rotllets de Salmó amb Formatge i Mango  
Farcellets de Brandada de Bacallà

### Primer Plat (a escollir)

Amanida d'Alvocat, Feta i Mango amb Vinagreta de Nous  
o  
Cruixent de Txangurro gratinat amb formatge Parmesà

### Segon Plat (a escollir)

Medallons de Vedella amb Formatge Idiazàbal, Cebetes Caramel·litzades i Bolets  
o  
Suprema de Corball, Albergínia a la Flama, Poma i Oli d'Avellanes

### Postres

Postres especials Dies de Nadal  
Neules i torrons

### Celler dia 24 de desembre

Aigües Minerals  
Vi Blanc Celistia Costers del Segre  
Vi Negre Celistia Costers del Segre  
Cava Parxet Brut Reserva  
Cafès i infusions

*Preu per persona*  
46,20 € IVA inclòs

## Menú Dia de Nadal

25 de desembre de 2017



### Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet  
Encenalls de Foie amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oliva  
Cullereta de Rotllets de Salmó amb Formatge i Mango  
Farcellets de Brandada de Bacallà

### Primer Plat (a escollir)

Escudella Catalana amb Galets i Pilota  
o  
Amanida de Llagostins, Fruites de Temporada i Encenalls de Parmesà a la Vinagreta de Magrana

### Segon Plat (a escollir)

Carn d'Olla Casolana a l'estil Pagès  
o  
Pollastre del Prat farcit de Prunes i Pinyons rostit a l'estil de Casa  
o  
Bacallà amb reducció de Mistela, Trompetes de la Mort i Puré de Carbassa

### Postres

Postres especials Dies de Nadal  
Neules i torrons

### Celler dia 25 de desembre

Aigües Minerals  
Vi Blanc Celistia Costers del Segre  
Vi Negre Celistia Costers del Segre  
Cava Parxet Brut Reserva  
Cafès i infusions

*Preu per persona*

*68,20 € IVA inclòs*



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIES DE NADAL**

## Menú Dia Sant Esteve

26 de desembre de 2017



### Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet

Encenalls de Foie amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oliva

Cullereta de Rotllets de Salmó amb Formatge i Mango

Farcellets de Brandada de Bacallà

### Primer Plat (a escollir)

Canalons Casolans de Sant Esteve

o

Amanida de Salmó Fumat, Formatge Feta i Mango amb Vinagreta de Nous i Mel

o

Escudella Catalana amb Galets i Pilota

### Segon Plat (a escollir)

Tournedó Ibèric amb Gratén de Patata sobre Salsa de Vi Negre i Mores

o

Suquet de Turbot amb Cloïsses a l'estil de Palamós

### Postres

Postres especials Dies de Nadal

Neules i torrons

### Celler dia 26 de desembre

Aigües Minerals

Vi Blanc Celistia Costers del Segre

Vi Negre Celistia Costers del Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafès i infusions

*Preu per persona*

*55,00 € IVA inclòs*



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIES DE NADAL**

## Menú de Cap d'Any

31 de desembre de 2017



### Aperitiu

Tartar de Salmó amb Vinagreta de Cítrics  
Cruixent de Bolets i Foie  
Cullereta de Pop amb Confitat de Patata i  
Allioli Negre

### Primer Plat

Canaló de Llamàntol amb Verdura Fresca  
i Cardenal de Marisc

### Segon Plat

Filet de Vedella sobre Puré Tebi amb  
Medallons de Foie i Demi Glacé de Vi  
Negre

### Postres

Postres especials Dies de Nadal  
Neules i torrons

### Celler dia 31 de desembre

Aigües Minerals  
Vi Blanc Celistia Costers del Segre  
Vi Negre Austum Roble Ribera del Duero  
Cava Torelló Gran Reserva Brut Nature  
Cafès i infusions

### Cotillón

*Preu per persona*  
104,50 € IVA inclòs



RESTAURANT  
**MASIA CAN AMETLLER**

**DIES DE NADAL**



# Menú d'Any Nou

1 de gener de 2018



## Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet  
Encenalls de Foie amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oli  
Cullereta de Rotllets de Salmó amb Formatge i Mango  
Farcellets de Brandada de Bacallà

## Primer Plat (a escollir)

Canaló de Bacallà gratinat amb Formatge Parmesà  
o  
Còctel de Marisc sobre Carpaccio de Pinya

## Segon Plat (a escollir)

Mil fulls de Vedella amb Bolets, Carbassa i Castanyes  
o  
Llobarro rostit amb Patata i Ceba sobre Pesto Mediterrani

## Postres

Cascada de Fruita  
Neules i torrons

## Celler dia 1 de gener

Aigües Minerals  
Vi Blanc Celistia Costers del Segre  
Vi Negre Celistia Costers del Segre  
Cava Parxet Brut Reserva  
Cafès i infusions

*Preu per persona*  
46,50 € IVA inclòs

## Menú de Reis

6 de gener de 2018



### Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre amb Tomàquet  
Encenalls de Foie amb Torradetes, Sal Maldon i Oli d'Oliva  
Cullereta de Rotllets de Salmó amb Formatge i Mango  
Farcellets de Brandada de Bacallà

### Primer Plat (a escollir)

Crema de Ceps amb Bombó de Foie i Cruixent de Pernil  
o  
Amanida de Carxofes Confitades amb Encenalls de Pernil Ibèric i Vinagreta de Pipes de Carbassa

### Segon Plat (a escollir)

Secret Ibèric amb Llet d'Ametlles i Cebetes Caramel·litzades  
o  
Tronc de Lluç sobre Llit de Verduretes i Salsa d'Eriços

### Postres

Postres especials Dies de Nadal  
Neules i torrons

### Celler dia 6 de gener

Aigües Minerals  
Vi Blanc Celistia Costers del Segre  
Vi Negre Celistia Costers del Segre  
Cava Parxet Brut Reserva  
Cafès i infusions

*Preu per persona*  
40,70 € IVA inclòs

## Menú INFANTIL

### Aperitiu

Montadito de Pernil  
Mini Croquetes de Pollastre

### Primer Plat

Canalons o Escudella

### Segon Plat

Medallons de Filet de Vedella amb  
Patates o Suprema de Lluç a la Romana

### Postres

Natilles amb Encenalls de Xocolata

Refrescs i Aigües

*Preu per nen*

*Dies 24, 26, 1 i 6: 30,80 € IVA inclòs*

*Dies 25 i 31: 35,20 € IVA inclòs*



## El preu inclou

Oferta gastronòmica adjunta  
Muntatge i desmuntatge  
Personal de servei  
Pàrquing gratuït

## Condicions Generals

La reserva quedarà confirmada a la entrega de la paga i senyal del 20 % de la totalitat de l'àpat.

Dos dies abans es confirmarà el número de comensals final, si hi ha alguna baixa d'última hora no es descomptarà de la factura.

Forma de Pagament : realitzant transferència tres dies abans de l'esdeveniment.

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**

**DIES DE NADAL**