

# DÍAS DE NAVIDAD

---



**MASIACAN  
AMETLLER**

# Nochebuena

24/12/2019

## Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Virutas de Foie con Tostaditas con Sal Maldon y Aceite de Oliva

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Crujiente de Huevo Inflado con Trufa y Piquillo

## Primer Plato (a escoger)

Canalón de Marisco Gratinado con Queso Parmesano

Crema de Ceps con Virutas de Jamón

## Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con Queso Idiazábal, Cebollitas Caramelizadas y Setas

Suprema de Corvina con Berenjena a la Llama, Pera y Aceite de Avellanas

## Postres

Charlotte de Manzana al Horno en diferentes Texturas

Turrone de Navidad

## Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio por persona:  
50€ IVA incluido*



# Día de Navidad

25/12/2019

## Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Virutas de Foie con Tostaditas con Sal Maldon y Aceite de Oliva

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Crujiente de Huevo Inflado con Trufa y Piquillo

## Primer Plato (a escoger)

“Escudella” Catalana con “Galets” y Pelota

Ensalada de Frutos del Mar con Aguacate, Frutos Rojos con Vinagreta de Coral y Menta

## Segundo Plato (a escoger)

“Carn d’Olla” Casera al Estilo Payés

Pollo del Prat Relleno de Ciruelas y Piñones Rustido al Estilo de la Casa

Lubina al Horno con Almejas y Salsa de Múrgulas

## Postres

Mousse de Jijona con Corazón de Chocolate con Leche y Habas de Cacao

Turrone de Navidad

## Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio por persona:*

*72€ IVA incluido*

# Día de San Esteban

26/12/2019

## **Aperitivo**

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Virutas de Foie con Tostaditas con Sal Maldon y Aceite de Oliva

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Crujiente de Huevo Inflado con Trufa y Piquillo

## **Primer Plato (a escoger)**

Canalones Caseros de San Esteban

Ensalada de Salmón Ahumado con Queso Feta, Mango y Vinagreta de Nueces y Miel

“Escudella” Catalana con “Galets” y Pelota

## **Segundo Plato (a escoger)**

Lingote de Cordero Confitado con Frutos Secos y Salsa de Orejones

Rape Confitado con Salsa de Pimientos del Piquillo y Patata Gajo

## **Postres**

Sablé con Castaña y Crema de Vainilla

Turrone de Navidad

## **Bodega**

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

*Precio por persona:  
60€ IVA incluido*

# Fin de Año

31/12/2019

## Aperitivo

“Ceviche” de Corvina al Aroma de Lima y Cilantro con Plátano Macho y Maíz Liofilizado

Tostadita de Jamón Ibérico de Bellota sobre Coca de Pan con Tomate

Vieira a la Plancha con Panceta Ibérica cocinada a Baja Temperatura

## Primer Plato

Terrina de Foie Caramelizada con Brunoise de Manzana

## Segundo Plato (a escoger)

Caldereta de Rodaballo con Gambas de Palamós y Almeja Moelo

Lingote de Ternera Gallega sobre Carpaccio de Manzana Caramelizada y Lágrimas de Calabaza

## Postres

Flan de Baileys con Panettone de Frambuesas

Turrones de Navidad

## Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Austum Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

Cotillón y Baile de Fin de Año

Precio por persona:

110€ IVA incluido



# Año Nuevo

01/01/2020

## Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Virutas de Foie con Tostaditas con Sal Maldon y Aceite de Oliva

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Crujiente de Huevo Inflado con Trufa y Piquillo

## Primer Plato (a escoger)

Raviolis de "Ceps" y Langostinos con Salsa de Foie

Coctel de Marisco sobre Carpaccio de Piña

## Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con Salsa de Uva y Patata Parmentier

Corvina a la Brasa con Berenjena a la Llama, Manzana y Aceite de Avellanas

## Postres

Crujiente de Hojaldre con Fruta

## Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

Precio por persona:

50€ IVA incluido





# Día de Reyes

06/01/2020

## Aperitivo

Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate

Virutas de Foie con Tostaditas con Sal Maldon y Aceite de Oliva

Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Crujiente de Huevo Inflado con Trufa y Piquillo

## Primer Plato (a escoger)

Crema de Marisco con Gambas

Ensalada de Jamón de Pato con Queso de Cabra y Vinagreta de Frutos del Bosque

## Segundo Plato (a escoger)

Lingote de Ternera Gallega sobre Carpaccio de Manzana Caramelizada y Lágrimas de Calabaza

Tronco de Merluza sobre Lecho de Verduritas y Salsa de Erizos

## Postres

Roscón de Reyes

Turrón de Navidad

## Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Celístia D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Celístia D.O. Costers del Segre

Cava Torelló Brut Nature

Cafés e Infusiones

Precio por persona:

50€ IVA incluido

# Menú Infantil

## **Aperitivo**

Montadito de Jamón  
Mini Croquetas de Pollo

## **Primer Plato (a escoger)**

Canalones de la Masia  
“Escudella” Catalana con “Galets”

## **Segundo Plato (a escoger)**

Medallones de Filete de Ternera con  
Patatas Fritas  
Suprema de Merluza a la Romana

## **Postres**

Natillas con Virutas de Chocolate

Refrescos y Aguas

*Precio por niño:  
35€ IVA incluido*

The background of the page is a close-up photograph of several gingerbread cookies on a light-colored wooden surface. The cookies are decorated with white icing in various shapes, including stars, trees, and abstract patterns. Some cookies are plain, while others have intricate designs. In the bottom left corner, there are some green pine needles and a small white Christmas ornament. The overall tone is warm and festive.

## Condiciones generales

La reserva quedará confirmada a la entrega de la paga y señal del 20% del total de la mesa reservada.

Forma de pago: realizando transferencia 2 días antes del evento para las mesas de más 10 personas. Las mesas más pequeñas podrán hacer el pago el mismo día.

Las reservas en salas privadas se cobrará un suplemento de 5€ para persona adulta, a excepción de la noche de Fin de Año.

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

### El precio incluye

- Oferta gastronómica adjunta
- Montaje y desmontaje
- Personal de Servicio
- Parking gratuito



Camí de Can Ametller s/n  
08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona

T.: 93 674 91 51  
[www.canametller.com](http://www.canametller.com)  
[info@canametller.com](mailto:info@canametller.com)