

DÍAS FESTIVOS DE NAVIDAD



**MASIACAN
AMETLLER**



Nochebuena

24/12/2024

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Pulpo Melado al estilo de la Masia sobre Parmentier de Patata

Mini Canelón de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa

Primer Plato (a escoger)

Tártar de Langostinos Braseados con Mango y Vinagreta de Eneldo

Vichyssoise Tibia Trufada con salteado de Cep

Segundo Plato (a escoger)

Guisado de Ternera con salsa de Pedro Ximénez y Castañas confitadas

Suprema de Lubina con PilPil de al Meniere y Ensalada de Hinojo con Mandarina

Postre (a escoger)

Mousse de Vainilla con Fresas y Pimienta de Sechuan

Neulas y Turrones de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Vol D'Anima D.O. Costers del Segre

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE:

56€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

46€ IVA incluido



Día de Navidad

25/12/2024

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Gamba Roja con fondo de Erizo de Mar

Mini Canelón de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa

Mini Alcachofas rellenas con Langostinos Gratinados

Primer Plato (a escoger)

“Escudella” de Navidad con “Galets” y Pelota

Timbal de Vieiras Marinadas con Crema de Remolacha y Brotes Verdes

Segundo Plato (a escoger)

“Carn d’Olla” casera al estilo de Can Ametller

Pollo del Prat con relleno de Ciruelas y Piñones asado al estilo de la Masia

“Suquet” de Rodaballo con Gambas y Almejas con su Patata

Postre (a escoger)

Tronco de Navidad con Trufa de Chocolate

Neulas y Turrónes de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages

Vino Tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE: 78€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio): 65€ IVA incluido

Día de San Esteban

26/12/2024

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Cocido con Mayonesa de Mostaza

Mini Alcachofas rellenas con Langostinos Gratinados

Primer Plato (a escoger)

Canelones de la Masia con Bechamel Trufada

Velouté de Marisco con Carabinero

Segundo Plato (a escoger)

Magret de Pato a la Naranja sobre Verduritas de Invierno

Lomo de Corvina Braseado sobre Crema de Patatas Violeta y Ajos Tiernos

Postre (a escoger)

Volcán de Turrón de Jijona

Neulas y Turrones de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages

Vino Tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE:

69€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

52€ IVA incluido





Fin de Año

31/12/2024

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Foie de Pato sobre Pera caramelizada y crujiente de Pistachos

Crema de Ceps con Aceite Trufado y Crujiente de Parmesano

Langostino al Curry Rojo sobre Parmentier de Patata

Primer Plat

Raviolis caseros de la Masia de Bogavante al aroma de Azafrán

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Filete de Ternera con reducción de Foie y Rebozuelos (Los medallones de filete se servirán al punto)

Colita de Rape al estilo de Can Ametller con Cigalas y Alcachofas

Postre (a escoger)

Bomba de Ferrero con crema de Avellanas

Neulas y Turrónes de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Miranda D'Espiells D.O. Penedès

Vino Tinto Pagos de Anguix 822 D.O. Ribera del Duero

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Uvas, Cotillón y Baile con 2 ambientes

Precios por persona:

RESTAURANTE:

120€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

100€ IVA incluido

Año Nuevo

01/01/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Gamba Roja con fondo de Erizo de Mar

Mini Brioche de Escalivada con Queso Parmesano Gratinado

Primer Plato (a escoger)

Bouquet de Salmón Salvaje Ahumado con Papaya y Uvas Negras con Vinagreta de Caviar

Canelón de la Masía de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa

Segundo Plato (a escoger)

Filete Ibérico con salsa de Ratafia y mortero de Calabaza

Bacalao Confitado con crema de Espárragos Verdes y Almejas

Postre (a escoger)

Cremoso de Marc de Cava con Mango Neulas y Turrone de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Vol D'Anima D.O. Costers del Segre

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE:
60€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):
45€ IVA incluido





Día de Reyes

06/01/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Gamba Roja con fondo de Erizo de Mar

Mini Canelón de Pollo de Corral con Bechamel de Foie y Trufa

Primer Plato (a escoger)

Brandada de Bacalao sobre Pimientos confitados y Pesto con Tostadita crujiente

Salteado de Gírgolas con Aceite de Trufa y Crujiente de Tocino

Segundo Plato (a escoger)

Costillar Ibérico a baja temperatura macerado con salsa de Mostaza y lágrima de Boniato

Lomo de Dorada con crema de Galeras y Chips de Berenjena

Postre (a escoger)

Roscón de Reyes

Neulas y Turrónes de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Vol D'Anima D.O. Costers del Segre

Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE:

55€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

45€ IVA incluido

Menú Vegano

Aperitivo (en mesa para compartir)

Chupito de Guacamole con Nachos

Crujiente de Frutas y Verduras

Hummus de Remolacha con Dips de Zanahoria y Api

Puerro Confitado en el Perfume de Romero

Mini Burguer de Alcachofas

Primer Plato (a escoger)

Crema de Espárragos con Almendras

Timbal de Escalivada con Olivas de Kalamata y Aceite de Albahaca

Segundo Plato (a escoger)

Arroz de Verduras ECO km0

Milhojas de Berenjena con Tomate y Tofu Gratinado

Postre (a escoger)

Mousse de Chocolate

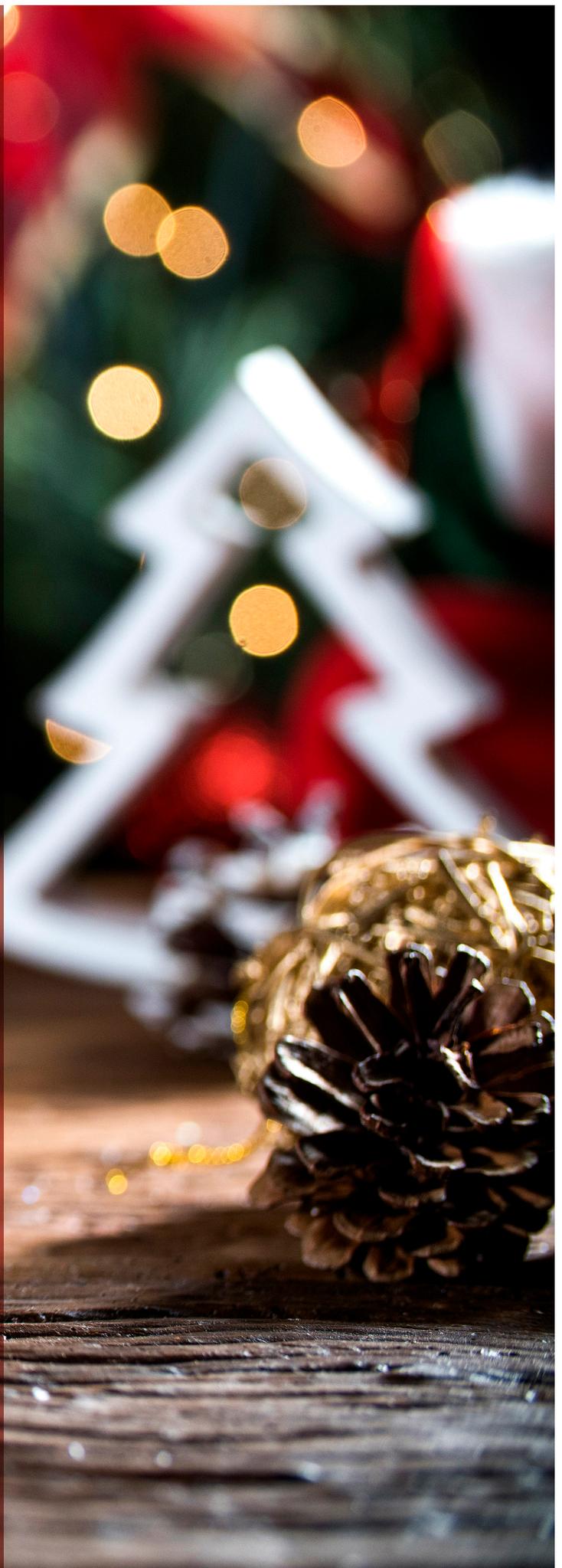
Neulas y Turrónes de Navidad

Bodega

Según el menú del día de celebración

Precio por persona:

Según el precio del día de celebración





Menú Infantil

Aperitivo (en mesa para compartir)

Montadito de Jamón Ibérico
Mini Croquetas de Pollo

Primer Plato (a escoger)

Escudella Catalana con Galets
Canelones de la Masía

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera con Patatas
Fritas

Suprema de Merluza a la Romana con
Patatas Fritas

Postre (a escoger)

Mousse de Tres Chocolates
Neulas y Turrónes de Navidad

Aguas Minerales
Refresco o Zumo

Precios por niño:

RESTAURANTE:
38€ IVA incluido

DOMICILIO (*sin bodega ni servicio*):
30€ IVA incluido

Condiciones generales

1. Los precios incluyen el IVA.
2. **La reserva se considerará efectiva en la entrega de la paga y señal del 20% del total de la reserva (redondeando a importes de menús completos).**
3. En caso de anulación, **las cantidades entregadas no se devolverán.** Si la celebración se aplaza tampoco quedará a cuenta por la nueva fecha.
4. **La reserva quedará abonada en su totalidad, como tarde, 48 horas lectivas antes.**
5. El número de comensales podrá variar un 10% menos del número inicial al confirmar la reserva. Si la variación es superior se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.
6. **Es necesario confirmar el número de comensales finales definitivo con una antelación de 7 días.** Se facturará en base a los comensales confirmados entonces.
7. Las reservas en **salas privadas se cobrará un suplemento de 5€ por persona.**
8. Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000€), transferencia bancaria o tarjeta de crédito.
9. **La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala de la reserva por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.**
10. La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
11. **La contratación del evento en nuestro establecimiento implica la aceptación de estas condiciones.**





Camí de Can Ametller s/n
08185 Sant Cugat del Vallès
Barcelona

T.: 93 674 91 51
www.canametller.com
info@canametller.com