



Llegan las fiestas de Navidad, una de las épocas más mágicas y entrañables del año. Días para reencontrarnos con la familia y los amigos, para compartir momentos llenos de alegría y para disfrutar juntos de la buena mesa y de las tradiciones que tanto amamos.

En Masia Can Ametller queremos ser parte de estos instantes tan especiales. Por eso, os presentamos nuestra propuesta de menús de Navidad para particulares, pensada para que sólo tengáis que preocuparos de disfrutar: nosotros nos encargamos del resto.

Esperamos que nuestras propuestas os ayuden a vivir una Navidad llena de sabor y buenos recuerdos. ¡Feliz Navidad!

MASIA CAN AMETLLER

Nochebuena 24/12/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Blini con Langostino Braseado y Perlas de Caviar

Croquetas caseras de Cocido con Mayonesa de Mostaza

Primer Plato (a escoger)

Bouquet de Salmón Salvaje Ahumado con Aguacate y Vinagreta de Uvas Negras

Salteado de Gírgolas con Aceite de Trufa y Crujiente de Tocino

Segundo Plato (a escoger)

Canelón al estilo de la Masia de Pollo de Corral con Bechamel de Trufa y Chips de Violeta

Suprema de Corvina al Vino Blanco con Tirabeques y Brunoise de Manzana

Postre

Red Velvet de Can Ametller Neulas y Turrones de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat Blanc ECO D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Vol d'Ànima de Raimat Negre ECO D.O. Costers del Segre

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

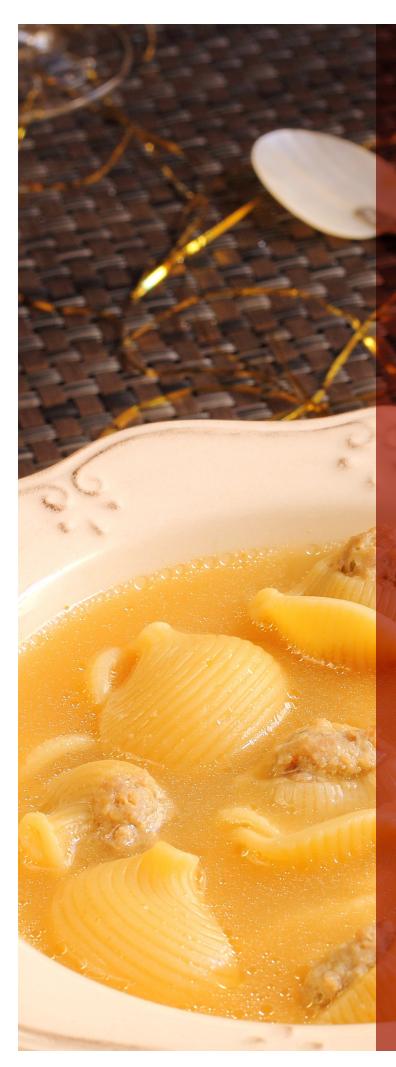
Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE: 58€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio): 48€ IVA incluido





Día de Navidad 25/12/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Gamba Roja com Mayonesa de Lima

Tostadita de Steak Tartar com Mostaza de Estragon

Pulpo Melado sobre Parmentier de Patata

Primer Plato (a escoger)

"Escudella" de Navidad con "Galets" y Pelota

Tartar de Langostinos Braseados con Mango y Vinagreta de Eneldo

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

Lenguado a la Meniere de Mantequilla Noisette con Verduritas en Tempura

POSTRE

Tronco de Navidad con Trufa de Chocolate Neulas y Turrones de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Gregal d'Espiels D.O. Penedès

Vino Tinto Lo Petitó D.O. Montsant

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Precios por persona:

RESTAURANTE:

80€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio): 67€ IVA incluido

U/E IVA Incluid





Fin de Año 31/12/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Virutas de Foie con Sal Negra sobre crujiente de Milhojas

Tostadita de Steak Tartar con Mayonesa de Estragon

Pulpo Melado sobre Parmentier de Patata

Primer Plat

Bouquet de Canónigos con Bogavante, Mango y Granada con Vinagreta de Cítricos

Segundo Plato (a escoger)

Pierna de Cabrito a baja temperatura con Romero y Graten de Boniato

"Suquet" de Rodaballo con Gambas y Almejas con su Patata

Postre

Lingote de Chocolate Rocher con Crujiente de Almendras

Neulas y Turrones de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Luís Cañas Blanco D.O. Rioja

Vino Tinto Luís Cañas Crianza D.O. Rioja

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafés e Infusiones

Uvas, Cotillón y Baile con 2 ambientes

Precios por persona:

RESTAURANTE: 125€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio): 105€ IVA incluido

Día de Reyes 06/01/2026 Aperitivo (en mesa para compartir) Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE Croquetas caseras de Gamba Roja con Mayonesa de Lima Tostadita de Steak Tartar con Mayonesa de Estragon Primer Plato (a escoger) Canelón de Marisco con Bechamel de Carabineros con Crujiente de Puerro Timbal de Jamón de Pato con Foie y Manzana caramelizada con Vinagreta de Miel Segundo Plato (a escoger) Filete Ibérico con Lágrima de Pistacho y Esferas de Patatas Bacalao Confitado con Alcachofas y Romesco Postre Roscón de Reyes Neulas y Turrones de Navidad Bodega Aguas Minerales Refrescos y Cervezas Vino Blanco Vol d'Ànima de Raimat Blanc ECO D.O. Costers del Segre Vino Tinto Vol d'Ànima de Raimat Negre ECO D.O. Costers del Segre Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès Cafés e Infusiones Precios por persona: RESTAURANTE:

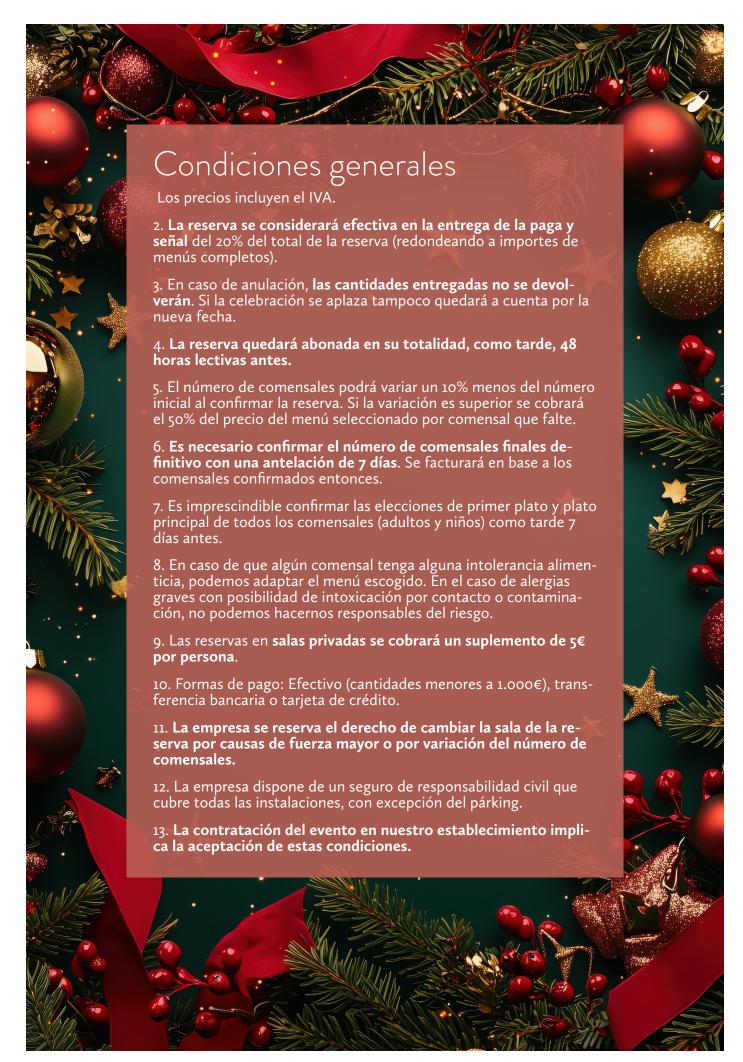
57€ IVA incluido

47€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):









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

T.: 93 674 91 51

www.canametller.com

nadal@canametller.com

