

DÍAS FESTIVOS DE NAVIDAD



**MASIACAN
AMETLLER**





PRESENTACIÓN

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 con 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

Tártar 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 Turrónes de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Gregal d’Espïels 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

Día de San Esteban

26/12/2025

Aperitivo (en mesa para compartir)

Jamón Ibérico sobre Pan de Coca con Tomate y AOVE

Croquetas caseras de Cecina con Mayonesa de Curry

Bacalao Melado sobre Coca de Manzana

Primer Plato (a escoger)

Canelones de la Masia con Bechamel y Gratinados con Queso Parmesano

Crema de Marisco con Vieira y Teja de Jamón Ibérico

Segundo Plato (a escoger)

Medallones de Ternera cocinados con salsa de Foie y Setas de Temporada

Suprema de Lubina sobre Espárragos Verdes con salsa de Puerro y Brunoise de Ceps

Postre

Lotus Cake de Can Ametller

Neulas y Turrónes 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:

71€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

54€ IVA incluido





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 Turrónes de Navidad

Bodega

Aguas Minerales

Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Luís Cañas Blanco D.O. Rioja Alavesa

Vino Tinto Luís Cañas Crianza D.O. Rioja Alavesa

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 Turrónes 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

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

47€ IVA incluido





Menú Vegano

Aperitivo (en mesa para compartir)

Chupito de Guacamole con Nachos

Brochetas de Verduras con Aceite de Curry Rojo

Cilindro de Patata relleno de Baba Ganoush y Nueces

Brioix de Escalivada con Trufa y Pipa de Calabaza

Mini Hamburguesa de Alcachofa con Tomate y Rúcula

Primer Plato (a escoger)

Timbal de Quinoa con Mango y Aguacate

Crema de Espárragos con Crujiente de Puerro y láminas de Almendras

Segundo Plato (a escoger)

Arroz com Verduritas de Temporada

Canelón de Espinacas con Bechamel de Soja

Postre

Mousse de Chocolate Vegano

Turrones de Navidad

Bodega

Según el menú del día de celebración

Precio por persona:

Según el menú 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

Mousse de Tres Chocolates

Neulas y Turrónes de Navidad

Aguas Minerales

Refresco o Zumo

Precios por niño:

RESTAURANTE:

40€ IVA incluido

DOMICILIO (sin bodega ni servicio):

32€ IVA incluido



Condiciones generales

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. Es imprescindible confirmar las elecciones de primer plato y plato principal de todos los comensales (adultos y niños) como tarde 7 días antes.
8. En caso de que algún comensal tenga alguna intolerancia alimenticia, podemos adaptar el menú escogido. En el caso de alergias graves con posibilidad de intoxicación por contacto o contaminación, no podemos hacernos responsables del riesgo.
9. Las reservas en **salas privadas se cobrará un suplemento de 5€ por persona**.
10. Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000€), transferencia bancaria o tarjeta de crédito.
11. **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.**
12. La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
13. **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

nadal@canametller.com