

DIES FESTIUS DE NADAL



**MASIACAN
AMETLLER**





PRESENTACIÓ

Arriben les festes de Nadal, una de les èpoques més màgiques i entranyables de l'any. Dies per retrobar-nos amb la família i els amics, per compartir moments plens d'alegria i per gaudir plegats de la bona taula i de les tradicions que tant estimem.

A Masia Can Ametller volem ser part d'aquests instants tan especials. Per això, us presentem la nostra proposta de menús de Nadal per a particulars, pensada perquè només us hàgiu de preocupar de gaudir: nosaltres ens encarreguem de la resta.

Esperem que les nostres propostes us ajudin a viure un Nadal ple de sabor, caliu i bons records. Bon Nadal!

MASIA CAN AMETLLER

Nit de Nadal

24/12/2025

Aperitiu (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Blini amb Llagostí Brasejat i Perles de Caviar

Croquetes casolanes de Carn d'Olla amb Maionesa de Mostassa

Primer Plat (a escollir)

Bouquet de Salmó Salvatge Fumat amb Alvocat i Vinagreta de Raim Negre

Saltejat de Gírgoles amb Oli de Tòfona i Cruixent de Cansalada

Segon Plat (a escollir)

Caneló de la Masia de Pollastre de Corral amb Beixamel de Tòfona amb Xips de Violeta

Suprema de Corball al Vi Blanc amb Tirabecs i Brunoise de Poma

Postres

Red Velvet de Can Ametller

Neules i Torrons de Nadal

Celler

Aigües Minerals

Refrescs i Cerveses

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

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

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preus per persona:

RESTAURANT:

58€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei):

48€ IVA inclòs





Dia de Nadal

25/12/2025

Aperitiu (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Croquetes casolanes de Gamba Vermella amb Maionesa de Llima

Torradeta de Steak Tartar amb Mostassa d'Estragon

Pop Melat sobre Parmentier de Patata

Primer Plat (a escollir)

Escudella de Nadal amb Galets i Pilota

Tàrtar de Llagostins Brasejats amb Mango i Vinagreta de Fonoll

Segon Plat (a escollir)

Carn d'Olla casolana al estil Can Ametller

Pollastre del Prat amb farcit de Prunes i Pinyons rostit al estil de la Masia

Llenguado a la Meniere de Mantega Noisette amb Verdures en Tempura

Postres

Tronc de Nadal amb Trufa de Xocolata
Neules i Torrons de Nadal

Celler

Aigües Minerals

Refrescs i Cerveses

Vi Blanc Gregal d'Espells D.O. Penedès

Vi Negre Lo Petitó D.O. Montsant

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preus per persona:

RESTAURANT:

80€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei):

67€ IVA inclòs

Dia de Sant Esteve

26/12/2025

Aperitiu (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Croquetes casolanes de Cecina amb Maïonesa de Curri

Bacallà Melat sobre Coca de Poma

Primer Plat (a escollir)

Canelons de la Masia amb Beixamel i Gratinats amb Formatge Parmesà

Crema de Marisc amb Vieira i Teula de Pernil Ibèric

Segon Plat (a escollir)

Medallons de Vedella cuinats amb salsa de Foie i Bolets de Temporada

Suprema de Llobarro sobre Espàrrecs Verds amb salsa de Porro i Brunoise de Ceps

Postres

Lotus Cake de Can Ametller

Neules i Torrons de Nadal

Celler

Aigües Minerals

Refrescs i Cerveses

Vi Blanc Gregal d'Espiels D.O. Penedès

Vi Negre Lo Petitó D.O. Montsant

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preus per persona:

RESTAURANT:

71€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei):

54€ IVA inclòs





Cap d'Any

31/12/2025

Aperitiu (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Encenalls de Foie amb Sal Negre sobre cruixent de Milfulls

Torradeta de Steak Tartar amb Mostassa d'Estragon

Pop Melat sobre Parmentier de Patata

Primer Plat

Bouquet de Canonges amb Llamàntol, Mango i Magrana amb Vinagreta de Cítrics

Segon Plat (a escollir)

Cuixa de Cabrit a baixa temperatura amb Romaní i Graten de Moniato

Suquet de Turbot amb Gambes i Cloïsses amb la seva Patata

Postres

Lingot de Xocolata Rocher amb Cruixent d'Ametlles

Neules i Torrons de Nadal

Celler

Aigües Minerals

Refrescs i Cerveses

Vi Blanc Luís Cañas Blanco D.O. Rioja Alavesa

Vi Negre Luís Cañas Crianza D.O. Rioja Alavesa

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Raïm, Cotilló i Ball de Cap d'Any amb 2 ambients

Preus per persona:

RESTAURANT: 125€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei): 105€ IVA inclòs

Dia de Reis

06/01/2026

Aperitiu (a taula per compartir)

Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i OOVE

Croquetes casolanes de Gamba Vermella amb Maionesa de Llima

Torradeta de Steak Tartar amb Mostassa d'Estragon

Primer Plat (a escollir)

Caneló de Marisc amb Beixamel de Carabiners amb Cruixent de Porro

Timbal de Pernil d'Ànec amb Foie i Poma Caramel·litzada amb Vinagreta de Mel

Segon Plat (a escollir)

Filet Ibèric amb Llàgrima de Festucs i Esferes de Patates

Bacallà Confitat amb Carxofes i Romesco

Postres

Tortell de Reis

Neules i Torrons de Nadal

Celler

Aigües Minerals

Refrescs i Cerveses

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

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

Cava Juvé & Camps Essential Púrpura D.O. Penedès

Cafès i Infusions

Preus per persona:

RESTAURANT:

57€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei):

47€ IVA inclòs





Menú Vegà

Aperitiu (a taula per compartir)

Xarrup de Guacamole amb Natxos

Broqueta de Verdures amb Oli de Curri Vermell

Cilindre de Patata farcit de Baba Ganoush i Nous

Briox d'Escalivada amb Tòfona i Pipa de Carbassa

Mini Hamburguesa de Carxofa amb Tomàquet i Ruca

Primer Plat (a escollir)

Timbal de Quinoa amb Mango i Alvocat

Crema d'Espàrrecs amb cruixent de Porros i llàmines d'Ametlla

Segon Plat (a escollir)

Arròs amb Verdures de Temporada

Caneló d'Espinacs amb Beixamel de Soja

Postres

Mousse de Xocolata Vegana

Torrans de Nadal

Celler

Segons el menú del dia de celebració

Preu per persona:

Segons el preu del dia de celebració

Menú Infantil

Aperitiu (a taula per compartir)

Montadito de Pernil Ibèric
Mini Croquetes de Pollastre

Primer Plat (a escollir)

“Escudella” Catalana amb Galets
Canelons de la Masia

Segon Plat (a escollir)

Medallons de Vedella amb Patates
Fregides

Suprema de Lluç a la Romana amb
Patates Fregides

Postres

Mousse de Tres Xocolates
Neules i Torrons de Nadal

Aigües Minerals
Refresc o Suc

Preus per nen:

RESTAURANT:
40€ IVA inclòs

DOMICILI (sense celler ni servei):
32€ IVA inclòs



Condicions generals

1. Els preus inclouen l'IVA.
2. **La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal** del 20% del total de la reserva (arrodonint a imports de menús complets).
3. En cas d'anul·lació, **les quantitats entregades no es retornaran**. Si la celebració s'ajorna tampoc quedarà a compte per la nova data.
4. **La reserva quedarà abonada en la seva totalitat, com a tard, 48 hores lectives abans.**
5. El número de comensals podrà variar un 10% menys del número inicial al confirmar la reserva. Si la variació és superior es cobrarà el 50% del preu del menú seleccionat per comensal que falti.
6. **Es necessari confirmar el número de comensals finals definitiu amb una antelació de 7 dies.** Es facturarà en base els comensals confirmats llavors.
7. És imprescindible confirmar les eleccions de primer plat i plat principal de tots els comensals (adults i nens) com a tard 7 dies abans.
8. En cas que algun comensal tingui alguna intolerància alimentària, podem adaptar el menú escollit. En el cas d'al·lèrgies greus amb possibilitat d'intoxicació per contacte o contaminació, no ens podem fer responsables del risc.
9. Les reserves en **sales privades es cobrarà un suplement de 5€ per persona.**
10. Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000€), transferència bancària o targeta de crèdit.
11. **L'empresa es reserva el dret de canviar la sala de la reserva per causes de força major o per variació del número de comensals.**
12. L'empresa disposa d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreix totes les instal·lacions, amb excepció del pàrquing.
13. **La contractació de l'esdeveniment al nostre establiment implica l'acceptació d'aquestes condicions.**



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

T.: 93 674 91 51

www.canametller.com

nadal@canametller.com