

ENTRANTS/ ENTRANTES

- **Canelons de boletus, peus de porc i foie amb daus de poma caramel litzada**
Canelones de boletus, pies de cerdo i foie con manzana caramelizada 6,00 €
- **Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles**
Sopa de Navidad con galets y albóndigas 5,60 €
- **Farcellets de salmó fumat amb trinxat de marisc, gules i maionesa de crustacis**
Rollitos de salmón ahumado con picadillo de marisco, gules y mayonesa de marisco . 7,20 €
- **Timbal de rap i llagostins amb amanida de marisc i dauets de pinya**
Tambor de rape y langostinos, con ensalada de marisco y dados de piña 8,90 €
- **Caldereta de rap, congre, gambes, cloïsses, calamarcets i musclos**
"Caldereta" de rape, congrio, gambas, almejas y calamarcitos y mejillones 9,50 €
- **Amanida de pernil ibèric amb pit de pularda, favetes i crema de ceba**
Ensalada de jamón ibérico con pularda, habitas y crema de cebolla 8,50 €
- **Pasta de full gratinada amb bacallà, llagostins, boletus i ceba confitada**
Hojaldre gratinado con bacalao, langostinos, boletus y cebolla confitada 8,50 €

PEIXOS / PESCADOS

- **Timbal de salmó, gambes, xampinyons i carbassó amb una crema de formatge**
Tambor de salmón, gambas, champiñones y calabacín con crema de queso .. 7,50 €
- **Suprema de lluç amb bolets picats, llagostins, timbal de patata i salsa de gambes**
Suprema de merluza, setas picadas, langostinos, graten de patata y salsa de gambas 9,20 €
- **Llom de bacallà amb llagostins i farcell d'espàrrecs amb salsa mel i mostassa**
Lomo de bacalao con langostinos y atadillo de espárragos, salsa de miel y mostaza 9,50 €
- **Fricandó de rap amb bolets, carxofes, llagostins i cloïsses**
"Suquet" de rape con setas, alcachofas, langostinos y almejas 16,00 €
- **Llamàntol al forn amb alls tendres**
Bogavante al horno con ajos tiernos 19,00 €
- **Sarsuela de peix i marisc**
(rap, lluç, calamar, 2 llagostins , 1 escamarlà, navalles, musclos i cloïsses)
Zarzuela de pescado y marisco..... 20,00 €
(rape, merluza, calamar, 2 langostinos ,1 cigala, navajas, mejillones y almejas)
- **Mariscada a la planxa**
(Llagosta, 2 gambes, 3 llagostins, 2 escamarlans,navalles, musclos i cloïsses)
Mariscada a la plancha 22,00 €
(Langosta, 2 gambas, 3 langostinos, 2 cigalas, navajas, mejillones y almejas)

CARNS / CARNES

- **Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons**
Pato "mut" del Penedés asado con ciruelas y piñones 7,80 €
- **Melós de vedella al Pedro Ximenez amb daus de foie i flam de bolets**
Meloso de ternera al Pedro Ximenez con dados de foie y flan de setas 8,50 €
- **Porcell rostit al estil de segovia amb patata confitada**
Cochinillo asado al estilo de Segovia con patata confitada 12,50 €
- **Cuixa de gall dindi confitada a la taronja, pera al vi negre i crep de boletus**
Muslo de pavo confitado a la naranja, pera al vino tinto y crep de boletus 6,80 €
- **Medalló de galta i morro de porc confitat amb mini tatin de poma i salsa de fruits vermells**
Medallón de carrillera y morro de cerdo con mini tatin de manzana y salsa frutos rojos 9,50 €
- **½ espatlla d'anyell rostida al forn amb patata panadera i bolets**
½ paletilla de cordero asada con patata panadera y setas 12,50 €
- **Entrecot de vedella al Rocafort o al pebre verd**
Entrecot de ternera al roquefort o a la pimienta verde 13,00 €
- **Filet de vedella amb escalopa de foie gras, flam de verdures i salsa Truffata**
Solomillo de ternera con escalopa de foie gras, flan de verduras y salsa Truffata 20,00 €

PECES PER COLLES / PIEZAS PARA GRUPOS

- **Gall Dindi farcit rostit a la Catalana (10 pax)**
Pavo relleno asado a la catalana 78,00 €
- **Espatlla de porc desossada rostida amb mel i mostassa (14 pax)**
Paletilla de cerdo deshuesada asada con miel y mostaza 95,00 €
- **Porcell sencer a l'estil de Segòvia (8 pax)**
Cochinillo entero al estilo de Segòvia 99,00 €
- **Pollastre de corral farcit amb boletus. Salsa de foie i Xeres (5-6 pax)**
Pollo de corral relleno con boletus. Salsa de foie i Jerez 50,00 €

TOTES LES PECES PORTEN GUARNICIÓ / TODAS LAS PIEZAS LLEVAN GUARNICIÓN

PER CADA **50,00€** DE COMPRA
1 AMPOLLA DE **CAVA BRUT NATURE**



HORARI DE FESTES

Dia 24 de desembre de les 10:00h a les 14:30h
i de les 18:00h a les 20:00h

Dia 25 de desembre de les 10:00h a les 13:00h

Dia 31 de desembre de les 10:00h a les 14:30h
i de les 17:00h a les 20:00 h

**TANCAREM ELS DIES 26 DE DESEMBRE,
I DEL 1 AL 2 DE GENER**

PLAÇA ORIENT, 3
43711 EL VENDRELL
TEL. 977155270

AVDA. MARQUESA DE GRINY, 25
43715 PRIORAT DE BANYERES
TEL. 691 554 037



**RAMON
PUIG**
Catering
LA CUINA ÚTIL

**PLATS PER FESTES
NADAL I CAP D'ANY
2016 - 2017**