

## 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**