



## HORARI DE RECOLLIDA

**DIA 24 DESEMBRE**

**Matí de 10:00h a 14:30h**

**Tarda de 17:00h a 20:00h**

**DATA LÍMIT PER LES COMANDES ÉS EL DIA 21 A LES 20:00H**

**DIA 25 I 26 DESEMBRE**

**Matí de 10:00h a 13:00h**

**DATA LÍMIT PER LES COMANDES ÉS EL DIA 21 A LES 20:00H**

**Dia 31 DESEMBRE**

**Matí de 10:00h a 14:30h**

**Tarda de 17:00h a 20:00h**

**DATA LÍMIT PER LES COMANDES ÉS EL DIA 28 A LES 20:00H**

## PUNTS DE RECOLLIDA I COMANDES

**PLAÇA ORIENT, 3**

**EL VENDRELL**

**TEL. 977 15 52 70**

**AVDA. MARQUESA DE GRINY, 25**

**PRIORAT DE BANYERES**

**TEL. 691 554 037**



**RAMON**  
**PUIG**  
*Catering*

**LA CUINA ÚTIL**



**FESTES 2022-2023**



# MENÚ PER EMPORTAR

## PER PICAR

Safata de canapès variats (34 unitats)	29€
Croquetes de lluç i gamba (8 unitats)	9€
Croquetes de pollastre rostit (8 unitats)	8€
Croquetes de pernil ibèric (8 unitats)	9€
Taula d'embotits ibèrics	19€
Taula de formatges DO Catalunya amb gelatina de melmelada de tomàquet	17€
Taula de pernil ibèric DO Guijuelo	22€

## ENTRANTS

Carpaccio de bacallà fumat, vinagreta de tomàquet i olives Kalamata	18€
Cigaletes saltejades amb reescalf d'all i whisky flambejat	14€
Canelons de carn gratinats	1,6/u€
Canelons de confit d'ànec, beixamel trufada i poma anisada	3/u€
Canelons d'espínacs	2,8/u€
Caneló fred XXL embolicat en salmó fumat i bouquet d'amanida al pesto	12€
Sopa de Nadal amb galets, pilota, pastanaga i patata	9,5€
Pasta de full de botifarra, raïm, fabetes baby, bolets confitats i "all i oli" de codony	11€
Pasta de full de salmó marinat, crema agra de cogombre, poma i tomàquet cherry	13,5€
Sopa de peix amb rap, gambes, musclos i cloïsses	12,5€
Cloïsses a la marinera i cors de carxofa	16€

## PELS PETITS

Finguers de pollastre cruixents amb patates	9€
Lluç a la romana amb patates	10,5€

## PEIXOS

Llobarro sencer (1kg aprox.) amb refregit d'all i patata panadera (2pers.)	30€
Vieires a la planxa, cremós d'ibèrics, vel de papada i cherris confitats	20€
Suprema de lluç en salsa verda, carxofa, espàrrecs i cloïsses	18€
Llom de bacallà amb salsa de ceps, cues de llagostins, cloïsses i espàrrecs	17€
Suquet de rap amb cues de llagostins, musclos, cloïsses i espàrrecs	23€
Llamàntol sencer a les herbes del Garraf, alls tendres i tomàquets al parmesà	30€
Sarsuela de peix i marisc (rap, lluç, calamar, 2 llagostins, 1 escamarlà, navalles, musclos i cloïsses)	25€
Mariscada a la planxa (1 Llagosta, 2 gambes, 3 llagostins, 2 escamarlans, navalles, musclos i cloïsses)	30€

## CARNS

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinjons	18€
Melós de vedella al Pedro Ximénez, graten de patata trufada i bolets confitats al romani	13€
Lingot de galta ibèrica, cremós de moniato, avellanes i daus de poma al vi negre	16€
1 espatlla de xai sencera rostida en el seu suc, amb patates al romani i bolets (2p)	36€
Melós de xai amb patates al romani i bolets	17€

## PECES PER A GRUPS

	1 unidad	1/2 unidad
Espatlla de porc "cochinillo"	105€	65€
Pollastre de corral	130€	75€
	115€	65€

\*Totes les peces porten guarnició