



ÀPATS D'ART
CÀTER NG



NADAL I CAP D'ANY 2018

PER EMPORTAR



Canelons a la crema
de bolets del bosc
*

Suquet de lluç amb musclos,
cloïsses i patata

Preu.....14.75 €

Amanida de formatge de cabra,
bacon i pera vinagreta de mel
*

Ànec rostit al forn amb dolç de
prunes i pinyons

Preu.....15.40 €

½ pinya farcida de còctel de
gambes
*

Espatlla de xai al forn amb
verduretes, prunes i patates

Preu.....24.75€

Milfulls de bolets i gambes amb
xip de moniato amb beixamel
de crustacis
*

Daus de melós de vedella amb
verduretes

Preu.....18.00 €

★
Per Celíacs
Canelons amb crema de bolets
o
Amanida de llagostins amb
ceba confitada i bolets a la
vinagreta de tomàquet natural
+ 3.5 €

Saltat d'escamarlà amb cigrons i
ceba dolça
*

Ibèric amb salsa de tardor i
cremós de patata i trufa

Preu.....24.25 €

Saltat de favetes amb bolets,
pernil d'ànec, formatge ricotta
fumat i carxofes
*

Melós de vedella farcit de
moniato amb risotto de bolets

Preu.....24.25 €

*
Ànec rostit al forn
amb dolç de prunes i pinyons
o

Lluç a la planxa +2.50 €

Preu.....13.00 €

Crema de pèsols amb
salpicó de marisc
*

Gall del Penedès amb estofat
d'escamarlà, arròs i lleties

Preu.....19.75 €

Menú Especial Nadal

Brou de Nadal + Carn d'olla

Preu.....13.00 €

Menú Jove

Canelons gratinats
*

Pollastre a la catalana

Preu.....8.00 €

Grups amb el mateix menú... Pot ser calent per 12.00 €

CANELONS PER EMPORTAR

*La cuina de sempre
... a casa teva...*

CANELONS MELÓS DE VEDELLA AMB SALS TRUFADA

1 Racció 9.50 €



CANELONS, ELS NOSTRES, DE SEMP RE

Carn d'ànec, porc, vedella i pollastre,
cebeta, tomàquet, formatge beixamel

3 Unitats 4.50 €

6 Unitats.....8.95 €

20 Unitats.....28.50 €



CREPS DE MARISC SALS DE CRANC I GAMBES

Gambes, lluç, musclos, sofregit
cassolà, cranc, escames parmesà

1 Racció 9.30 €



CANELONS AMB CREMA DE BOLETS

Ànec, bolets, cebeta, tomàquet,
formatge, salsa beixamel, carn

3 Unitats4.90 €

6 Unitats..... 8.95 €

20 Unitats..... 31.50 €

MINI CANELONS D'ÀNEC A LA CREMA DE BOLETS DEL BOSC

amb escames formatge parmesà

1 Racció 8.00 €



LASSANYA DE VERDURES A LA BRASA AMB FORMATGE DE CABRA

1 Racció 7.50 .€

★ NOU ! TRIO DE CANELONS

Vedella – Marisc – Albergínia i
tonyina amb crema de bolets

1 Racció 8.00 €



CANELONS D'ÀNEC AMB BEIXAMEL DE FOIE I BOLETS

1 Racció 5.50 €

CANELONS D'ESPINACS I BACALLÀ

Espinacs a la catalana, estelles bacallà
salsa beixamel espinacs

1 Racció 5.50 €

LASSANYA DE CARN

Carn de porc, vedella I pollastre, cebeta,
tomàquet, formatge, salsa beixamel

1 Racció 4.50 €



*Tenim la recepta
del vostre Nadal !*

ENTRETENIMENTS

- Assortiment de canapès (safata 25 unitats) 24.00 €
- Safates de formatges de diferents regions 10.00 €
- Centres d'encenalls de pernil "Gran Reserva" amb pa d'oli amb oliva negra 12.75 €
- Truita Casolana de patata i ceba 9.50 €
- Safata embotit ibèric {60 talls} "pernil – llonganissa – llom – xoriç" 33.00 €
- Safata embotit {50 talls} "Pernil – llonganissa – llom – xoriç – botifarra 18.25 €
- 1/2 kg Espatlla ibèrica 23.00 €

PRIMERS PLATS

- Brou de Nadal amb petites pilotes 5.25 €
- Crema de marisc 6.50 €
- Escudella tradicional a foc lent 5.50 €
- Crema de bolets amb gambetes saltades 5.50 €
- Crema de pèsols amb salpicó de marisc 5.50 €
- 1/2 Pinya tropical farcida marisc i salsa còctel 11.00 €
- Amanida formatge cabra, bacon, pera i anous 7.25 €
- Cistell d'amanida de llagostins amb ceba confitada i bolets a la vinagreta de tomàquet natural 8.50 €
- Timbal de salmó, alvocat i formatge fresc amb vinagreta de soja i wasabi 8.50 €
- Timbal de verdures i gambes a la salsa caviar i gambes 8.50 €
- Milfulles de bolets i gambes amb xip de moniato amb beixamel de crustacis 10.00 €
- Saltat de favetes, bolets, pernil d'ànec i carxofes amb formatge ricota fumat 14.50 €
- Saltat d'escamarlans amb cigrons i ceba dolça 12.75 €

CARNS

- Pollastre a la catalana tradicional al forn amb patates a daus 3.75 €
- Rodó de vedella amb suc & rovellons 7.00 €
- Carn d'olla tradicional 8.00 €
- Ànec del Penedès amb prunes i pinyons 8.25 €
- Confit d'ànec amb trinxat de la Cerdanya, poma a la salsa de ratafia 12.00 €
- Carrilleres d'Ibèric en ragut farcit de bolets, amb puré de patata ceba i bacon 11.75 €
- Espatlla de xai al forn amb prunes, verdures, patates parisines 14.00 €
- Filet vedella amb Oporto i medalló de foie acompanyat de coulant ametlla 18.50 €
- Melós de vedella farcit de moniato amb risotto de bolets 10.00 €
- Gall estofat amb d'escamarlà, bolets, arròs i lleties 14.50 €
- Brao de xai amb carxofes i prunes 10.00 €
- Daus de melós de vedella amb verdures 8.25 €
- Tarrina de xai farcida de fruits secs amb prunes, verdures i patates al romaní 8.25 €
- Porquet (Especial Nadal) 80.00 €
- Capó Nadal farcit (Especial Nadal) aprox 10rac 105.00 €

PEIXOS

- Llenguado amb salsa d'ametlles torrades 14.25 €
- Sarsuela : {Rap – lluç – escamarlà – cloïsses i musclos} 25.00 €
- Llom de bacallà amb cruixent, ajoarriero i salsa de mel 11.00 €
- Llobarro fons patata amb porro confitat i bolets saltats 13.00 €
- Suquet de lluç amb musclos, cloïsses i patata 10.00 €
- Salmó en milfulles de bacon i Gorgonzola 11.50 €

Entregues : MASIA LA TORRE DEL GALL – Sant Cugat Sesgarrigues 93 899 20 03
info@apatsdart – www.apatsdart.com

Dia 24 de desembre : Recollida de 14.00h a 18.00h

Dia 31 de desembre - Comandes fredes recollida de 15.00h a 19.00h

- Comandes calentes recollida de 19.00h a 20.00h