

NAVIDAD

en la Masia d'Esplugues

Día 25

LA MASIA
— D'ESPLUGUES —

Aperitivo

Macarón de foie con especias

Montadito de jamón ibérico

Croqueta de carne de perol

Taco de salmón marinado con mostaza y eneldo

Langostinos con romesco

Bacalao en forma de buñuelos

Menú

Caldo de Navidad con galets y mini albóndigas

Pollo de granja asado con ciruelas y piñones

Postre de mousse de turrón de Jijona,
piña macerada con lima, crujiente
de barquillo y una cama de chocolate

Cafés y petits fours navideños

Bodega

Juve & Camps Ermita d'Espiells D.O. Penedès

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Brut Nature Corpinnat

70€

RESERVAS: ☎ 637 267 367

✉ masia@calblay.com

SANT ESTEVE

en la Masia d'Esplugues

Día 26

LA MASIA
— D'ESPLUGUES —

Aperitivo

Tostadita de anchoa con romesco

Jamón ibérico con crujiente de pan con tomate

Macarón de foie con especias

Bacalao en forma de buñuelos

Menú

Canelones de capón con crema de “ceps”
y polvo de parmesano

Medallón de rape con crema de “marc de cava”,
espaguetis de verduras y gambas

Tártar de frutas naturales
con sorbete de mandarina

Cafés y petits fours navideños

Bodega

Juve & Camps Ermita d'Espiells D.O. Penedès

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Brut Nature Corpinnat

65€

RESERVAS:



637 267 367



masia@calblay.com

AÑO NUEVO

a la Masia d'Esplugues



Aperitivo

Jamón ibérico en forma de virutas

Pan de coca con tomates y aceite de oliva virgen

Bacalao en forma de buñuelos

Croquetas de carne de perol

Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie

Canelón de capón con bechamel de setas y polvo de parmesano

Menú

Segundo plato a escoger

Ternera a baja temperatura

con su jugo infusionado con “moixernons”

Chipirones encebollados

Morro de bacalao a la brasa

Pluma ibérica a la brasa

**Todos los platos irán acompañados
de diferentes guarniciones de productos de temporada*

Postres a escoger

Tártar de frutas naturales con sorbete de mandarina

Nuestro cheesecake

Cafés y petits fours navideños

Bodega


Juve & Camps Ermita d'Espiells D.O. Penedès

Perelada 5 Finques D.O. Empordà

Llopart Brut Nature Corpinnat



56€

RESERVAS:  637 267 367  masia@calblay.com



MENÚ INFANTIL PARA TODOS LOS DÍAS

Macarrones a la boloñesa

Pechuga de pollo rebozada con patatas caseras

Helado artesano de chocolate

Pan, agua y refrescos

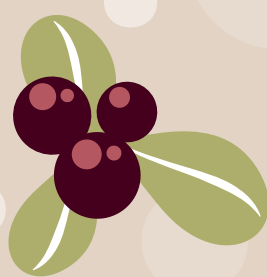
21€



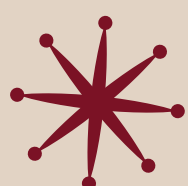
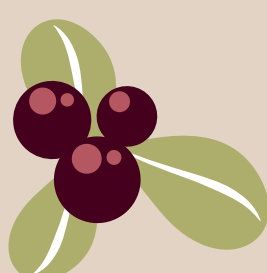
RESERVAS: PAGA Y SEÑAL 50%

CANCELACIONES:

- **48H ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 50%**
- **1 SEMANA ANTES → DEVOLUCIÓN DEL 75%**



**EN CASO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
CONSULTA NUESTRAS OPCIONES DE MENÚ**



RESERVAS:



637 267 367



masia@calblay.com