

Menú Fin de año

31 de Diciembre 2023

ENTRANTE

Crema de calabaza con gambas

PICA PICA

Coktail de salpicón de marisco

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo salvaje a la plancha con verduritas
Solomillo de ternera a la brasa con patatas chios

POSTRE

Coulant de chocolate negro
con helado de vainilla
Copa de cava brut nature

BODEGA

Vino Marqués de Arienzo
D.O Rioja Crianza 2016
(1 botella cada 3 pax)

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Café o infusiones

UVAS DE LA SUERTE



Menú Navidad

PRIMER PLATO

Sopa de galets
Carn d'olla de la abuela

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera al carbon con chips
Pollo de pagès rustido con pansas y ciruelas

POSTRE

Turrone, neulas y polvorones
Copa de cava brut nature

BODEGA

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Café o infusiones



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

LA CUINA
DELS PESCADORS

*Menú Navidad
y Fin de año*

— Empresas y toda la familia —

Puerto Deportivo, local 70
08320 El Masnou
93 142 81 50 / 605 292 251
lacuinadelpescadors@hotmail.com

Menú 1

PICA PICA

Patatas rotas con salsa brava
Croquetas de jamón de Guijuelo
Ensalada de queso de cabra con nueces
Mejillones de roca a la plancha con aceite virgen

SEGUNDOS A ESCOGER

Canelón de pollo de pagès rustido
a la catalana con piñones
Hamburguesa 100% ternera, cebolla confitada y queso
Dorada al horno con patata panadera

POSTRE

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

BODEGA

Viña Peña de Bodegas Carrión
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusiones



Menú 2

PICA PICA

Patatas rotas con salsa brava
Croquetas de jamón de Guijuelo
Ensalada de mozzarella con rúcula
Mejillones de roca a la plancha con aceite virgen
Carpaccio de bacalao finlandés con magrana

SEGUNDOS A ESCOGER

Paella a la marinera con arroz de Pals
Entrecot de ternera a la brasa
Fideua con all i oli

POSTRE ESCOGER

Sorbete de limón
Tiramisú con mascarpone

BODEGA

Vino tinto Raimat Chardonnay
Vino blanco Raimat Cabernet Sauvignon
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusiones



Menú 3

PICA PICA

Patatas rotas
Croquetas de jamón
Dados de salmón noruego sobre rúcula
y berros con salsa de yogurt
Calamares d'Arenys a la andaluza
Provolone con tostaditas

SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de ternera al carbón
Rodaballo salvaje con verduritas
Arroz negro con arroz de Pals con sepia

POSTRE ESCOGER

Tarta cheesecake al estilo New York
Piramide de chocolate blanco con dulce de leche

BODEGA

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo
Vino Tinto Marqués de Arienzo
Crianza 2016 D.O. Rioja
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusiones



Menú 4

PICA PICA

Pimientos del padrón
Croquetas de jamón
Tartar de atún rojo con guacamole y sésamo
Ensalada de queso de cabra con frutos secos
Mejillones de roca a la plancha con aceite virgen

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz caldoso de bogavante

POSTRE

Sorbete de limón
Helado de menta y chocolate

BODEGA

Vino Blanco Marqués de Alella Tina 20
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Café o infusiones



OPCIONAL

Refrescos y cervezas ilimitadas hasta el postre
4€ / pax

Copa de cava brut nature
3€ / pax

Vino ilimitado durante toda la comida
4€ / pax

Gintonic o Combinado de **10€** descuento a
8€ / pax