

## Menú Fin de año

### ENTRANTE

Crema de calabaza con gambas

### PICA PICA

Croquetas de Jamón de Guijuelo

Cocktail de salpicón de marisco

### SEGUNDOS A ESCOGER

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

### POSTRE

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

### BODEGA

Vino Viña Pomal  
D.O Rioja Crianza 2021

Aguas minerales  
Refrescos y cervezas  
Café o infusiones

**UVAS DE LA SUERTE**



## Menú Navidad

Aperitivo de Carpaccio de Bacalao de Finlandia con Olivada

### PRIMER PLATO

Sopa de galets  
Carn d'olla de la abuela

### SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera al carbon con chips  
Rodaballo a la plancha

### POSTRE

Turrone y neulas  
Copa de cava brut nature

### BODEGA

Vino Blanco Raimat Chardonnay  
(1 botella cada 3 pax)  
Aguas minerales  
Refrescos y cervezas  
Café o infusiones



*Viña*  
**POMAL**

**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  
lacuinadelspecadors@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

Caulant de chocolate negro

### BODEGA

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

**35€**

por persona  
(iva incluido)

## Menú 2

### 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

Paella a la marinera con arroz de Pals  
Entrecot de ternera a la brasa  
Fideua con all i oli  
Hamburguesa de ternera con cebolla y queso  
Risotto de setas (Vegetariano)

### POSTRE A ESCOGER

Tiramisù con mascarpone  
Sorbete de limón

### BODEGA

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

**40€**

por persona  
(iva incluido)

## Menú 3

### PICA PICA

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

### SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de ternera al carbón  
Rodaballo salvaje con verduras  
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 Alella Tina 20  
Vino Tinto Viña Pomal  
Crianza 2020 D.O. Rioja  
(1 botella cada 3 pax)  
Aguas minerales  
Café o infusiones

**48€**

por persona  
(iva incluido)

## 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  
Piramide de chocolate blanco

### BODEGA

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

**56€**

por persona  
(iva incluido)



### 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**