

# 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  
Salamillo 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

70€

por persona  
(iva incluido)

# Menú Navidad

Aperitivo de Carpaccio de Bacalao de Finlandia con Oliveda

## PRIMER PLATO

Sopa de galets  
Carr d'olla de la abuela

## SEGUNDO PLATO

Salamillo de ternera al carbon con chips  
Rodaballo a la plancha

## POSTRE

Turrones 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

48€  
por persona  
(iva incluido)

LA CUINA  
DELS PESCADORS.

# Menú Navidad y Fin de año

— Empresas y toda la familia —

Viña  
**POMAL**

Puerto Deportivo, local 70

08320 El Masnou

93 142 81 50 / 605 292 251

lacuinadelspescadors@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

## BODEGA

Viña Peña de Bodegas Carrío  
(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

Paello 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 setos (Vegetariano)

## POSTRE A ESCOGER

Tiramisú con mascarpone  
Sorbet 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)

## 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**

# 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 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 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

Sorbet de limón  
Piramide de chocolate blanco

**56€**

por persona  
(iva incluido)

## BODEGA

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