




Mas Estabanell
R E S T A U R A N T

Ctra. C-17 Barcelona - Puigcerdà, Km. 49
08550 Els Hostalets de Balenyà
Barcelona

T: 93 812 42 96
masestabanell.com

 Google Maps / [Restaurant Mas Estabanell](#)

 Tripadvisor / [Mas Estabanell](#)

 Facebook/[mas.estabanell](#)

 Instagram/[mas.estabanell](#)

Avís als clients amb intoleràncies alimentàries, informar-nos previament.

Aviso a los clientes con intolerancias alimentarias, informarnos previamente.

Data límit per reserves del menú nadalenc per emportar: 23-12-2020

Fecha límite para reservas del menú navideño para llevar: 23-12-2020

Menú Nadalenc – Menú Navideño

Les postres – Los postres

Pels més petits – Para los más pequeños

Menú Nadalenc per emportar – Menú Navideño para llevar

Primers plats a triar – Primeros platos a escoger

- **Coca de “cecina” d’Astorga amb encenalls de foie i confitura**
Coca de cecina de Astorga con virutas de foie y confitura
- **Caneló gegant de cua de bou amb la seva salsa**
Canelón gigante de rabo de buey con su salsa
- **Crema de llamàntol amb crostons**
Crema de bogavante con picatostes
- **Pop a la gallega amb parmentier de patata**
Pulpo a la gallega con parmentier de patata
- **Carxofes farcides de verduretes i marisc amb salsa americana**
Alcachofas rellenas de verduritas y marisco con salsa americana

Segons plats a triar – Segundos platos a escoger

- **Cuixa de confit d’ànec “5 aglans” a la crema de castanyes i tòfona**
Muslo confitado de pato “5 bellotas” a la crema de castañas y trufa
- **Filet de vedella a baixa temperatura al foie i salsa de Pedro Ximénez**
Solomillo de ternera a baja temperatura al foie con salsa de Pedro Jiménez
- **Espatlleta o cuixa de cabrit amb la seva salsa**
Espaldita o pierna de cabrito con su salsa
- **Tronc de bacallà a la mimosa gratinat amb musselina d’allioli**
Tronco de bacalao a la mimosa gratinado con muselina de “allioli”

Les postres a triar – Los postres a escoger

- **Crema de llimona amb fruites i cruixent de galeta**
Crema de limón con frutas y crujiente de galleta
- **Pastís de mousse de xocolata i cruixent de neules**
Tarta de mousse de chocolate y crujiente de barquillos
- **Sopa de mango i fruits Vermell**
Sopa de mango y frutos rojos

➤ **Preu del menú 45 €**
Precio del menú

Pels més petits - Para los más pequeños

Menú infantil a escollir fins els 12 anys*

*Menú infantil a escoger hasta los 12 años**

Primers plats a triar – Primeros platos a escoger

- **Canelons de la iaia**
Canelones de la yaya
- **Pasta fresca amb salsa bolonyesa**
Pasta fresca con salsa boloñesa

Segons plats a triar – Segundos platos a escoger

- **Pollastre a la brasa**
Pollo a la parrilla
- **Croquetes casolanes de carn d'olla**
Croquetas caseras de cocido

Les postres a triar – Los postres a escoger

- **Creppe de nutella**
Creppe de nutella
- **Mousse de xocolata**
Mousse de chocolate

➤ **Preu del menú 21 €**
Precio del menú