

RESTAURANT MASIA LA VINYA

Crta. De Masnou a Granollers km. 5,2, ALELLA 08328

Telèfon: 93 555 13 62

Fax: 93 540 49 04

Correu electrònic: info@masialavinya.com

Web: www.masialavinya.com



RESTAURANT
La Vinya

DOSSIER CELEBRACIONS

COMUNIONS, BATEIGOS, NOCES DE PLATA O D'OR,
GRANS ESDEVENIMENTS...

TEMPORADA 2016-2017

Benvinguts a La Vinya:

Obert des de l'any 2000 i situat a Alella, el Maresme, el Restaurant La Vinya els hi ofereix un entorn agradable amb unes excel·lents vistes al mar.

La Vinya és un restaurant de caire familiar amb cuina pròpia i típica mediterrània.

A continuació els presentem la proposta gastronòmica de menús per celebracions.

Per a properes visites els recomanem concertar dia i hora.

Funcionament dels menús:

DEGUSTACIÓ DE L'APERITIU de peu

PLAT ENTRANT

PLAT PRINCIPAL

SORBET

PASTÍS

CELLER:

Roura Xarel·lo D.O. Alella

Maza Cruz Criança D.O. La Manxa

Roura Brut Nature D.O. Alella

Aigües i refrescos, cafès o infusions

MENÚ LA VINYA

Aperitiu fred i calent:

Assortit d'ibèrics amb pa amb tomàquet

Assortit de formatges i torrades

Gambes a la sal

Culleres sorpresa

Mini croquetes de pernil ibèric

Pebrots del Padró amb sal Màldom

Espàrrecs a la brasa amb romesco

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: ½ Llamàntol viu a la planxa amb bouquet d'amanida

Plat principal: Filet de vedella a la brasa amb verdures de temporada

Pastisseria a triar

Celler establert

Preu Menú La Vinya: 58 €

CELEBRACIONS LA VINYA

2

MENÚ 1

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Rollito de bolets silvestres amb salsa de ceps i oli de tòfona

Plat principal: Cuixa d'ànec confitada a la salsa d'Oporto

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

MENÚ 2

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Carpaccio de pinya amb llagostins, salmó fumat, fruits secs i vinagreta

Plat principal: Filet de vedella a la brasa amb verduretes de temporada

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

Preu Menú 1 i Menú 2: 65 €

CELEBRACIONS LA VINYA

2

MENÚ 3

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Suprema de lluç a la planxa amb encenalls de pernil ibèric

Plat principal: Filet de vedella a la brasa amb salsa de ceps i verdures de temporada

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

MENÚ 4

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Amanida de llagostins amb perles de meló i vinagreta de cítrics

Plat principal: Suquet de rap amb musclos, cloïsses i gambes

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

Preu Menú 3 i Menú 4: 75 €

MENÚ 5

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Filets de llenguado a la Meunière

Plat principal: Cabrit al forn estil Aranda amb patates panaderes i salsa de la seva cocció

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

MENÚ 6

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades

Culleres sorpresa

Xarrups variats segons temporada (vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)

Chips vegetals de colors

Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky

Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam

Assortit de cons i cucurutxos

Gamba en tempura de patata

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses amb ceba i kétchup

Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega

Bufet de Fideuà marinera

Entrant: Llamàntol “sense feina” amb mesclum d’amanides i vinagreta

Plat principal: Entrecot de vedella tipus KOBE a la brasa amb verdures de temporada

Sorbet i Pastisseria a triar

Celler establert

Preu del Menú 5 i Menú 6: 85 €