



# Masia les Garrigues

Restaurant

## PER EMPORTAR:

CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESA 10.00€  
CANELONS DE L'ÀVIA CASOLANS 9.00€  
BOLETS SALTEJATS AMB LLONGANISSA 10,50€  
MELÓS DE VEDELLA AMB SALSA DE BOLETS 12.50€  
CUIXA D'ÀNEC AMB FRUITS VERMELLS 12.00€  
ESPATLLETA DE XAI DE LA MASIA 12.00€  
ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN 20.00€  
GRAELLADA DE PEIX I MARISC 21.50€

Lluç, sèpia, escamarla, rap, gambes ,navalles, musclos, calamars

BACALLÀ DE LA MASIA 15.00€

Imprescindible amb antelació

## MENÚ PER EMPORTAR:

AMANIDA DE SALMÓ MARINAT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA I MEL  
ESPATLLETA DE XAI AL FORN AMB PATATA ENCEBADA  
TRILOGIA DE XOCOLATES  
BOTELLA DE CAVA BRUT  
RAÏM DE LA SORT  
COFRE DE SORPRESES

**PREU: 25,00€ + iva** Mínim 2 Persones



**ZONA INFANTIL**  
MENU + XIQUI PARK  
MONITORES – BABY SITER  
40€ IVA INCLÒS

**RESERVES: 973.141.033**

**BORGES BLANQUES**

CAP D'ANY

**2019**

**MASIA LES GARRIGUES**

**SOPAR - FESTA - RESSOPÓ**

**Amb 2 DJ's**

**Dos ambients**

**SALA TERRALL**

**SALA GARRIGUES**

**DISCO BORGIA**

**ZONA CARPA**

**Zona ICE fumadors**

[www.masialesgarrigues.com](http://www.masialesgarrigues.com)



# masia les garrigues

## MENÚ GARRIGUES

Crema de Carbassa 3D

\* \* \*

Amanida de marisc amb textures de fruita

\* \* \*

Xarrup de llimona natural amb el seu cruixent

\* \* \*

Vedella rostida al forn amb reducció d'oporto i bolets de temporada

\* \* \*

Pastiset de "taten" calent amb gelat de vainilla"

\* \* \*

Raïm de la Sort

\* \* \*

Cofre de les Sorpreses

\* \* \*

Celler:

Blanc Chardonay de Clos Montblanc D.O. Conca Barbera

Negre cza de Clos Montblanc

Cava Brut Nature Clos Montblanc

Aigües minerals

Cafè "Aràbic" 100% Natural

Selecció de Licors

COTILLÓ FI DE FESTA

BALL SALA DE FESTES "BORGIA"

2 CONSUMICIONS INCLOSES

GRAN RESSOPÓ DE MATINADA

Sopes Calentes, Sortit de truites, Callós, Entrepans d'ibèrics, Variat de dolços, variat de fruites.

**IMPRESINDIBLE TREURE EL TIQUET AMB ANTEL·LACIÓ**

(Menús per a grups de mínim 10 persones)

**IMPRESINDIBLE TREURE EL  
TIQUET AMB ANTEL·LACIÓ**

**PREU PER PERSONA : 70.00** (Data límit 30 desembre)

RESERVES AL 973,141,033

## MENÚ TERRALL

Aperitiu de les Garrigues

Grisinis, piruleta parme, l'arbequina

\* \* \*

Entrants de la Masia

"Cebitxe de zamboríña" fals coral i all negre, caneló d'avocat,  
pa bao amb salmó i terrina de foie

\* \* \*

Amanida de llamàntol amb textures de fruites vinagreta  
de mandarina i aire de mar

\* \* \*

Xarrup de llimona natural amb el seu cruixent

\* \* \*

Melós de Vedella bruna a baixa temperatura  
amb patata ratte i coca de carbassa

\* \* \*

Planeta de Mousse d'avellana amb nucli de cafè intens

\* \* \*

Raïm de la Sort

\* \* \*

Cofre de les Sorpreses

\* \* \*

Celler:

Blanc Chardonay de Clos Montblanc D.O. Conca Barbera

Negre "Xipella" D.O. Conca Barbera

Cava Brut Nature Reserva "IMUM"

Aigües minerals

Cafè "Aràbic" 100% Natural

Selecció de Licors

COTILLÓ FI DE FESTA

BALL A LA MATEIXA SALA TERRALL

+ BALL SALA DE FESTES "BORGIA" "DOS AMBIENTS"

2 CONSUMICIONS INCLOSES

GRAN RESSOPÓ DE MATINADA

Sopes Calentes, Sortit de truites, Callós, Entrepans d'ibèrics, Variat de dolços, variat de fruites.

**IMPRESINDIBLE TREURE EL  
TIQUET AMB ANTEL·LACIÓ**

**PREU PER PERSONA : 95.00** (Data límit 30 desembre)