



Reserves:

Telèfon: 937 430 617

WhatsApp: 649 360 746

metafora.gelida@gmail.com



60€ Per persona

Menü Nadal

24, 31 de desembre

Primers per compartir

- Taula d'embotits ibèrics i formatges
- Pa amb tomàquet
- Musclos al vermut
- Alberginia arrebossada amb mel i escames de sal
- Steak tartar
- Canapès variats

Segons a escollir

- Bacallà gratinat amb allioli i samfaina
- Tournedó de vedella amb salsa de carn i guarnició
- Pollastre rostit amb prunes, pinyons i bolets

Postre:

- Sorbet de llimona
- Tiramisú
- El Català (gelat de torró i ratafia)
- *31 de desembre raïm

Taula dolça:

- Neules i turrons

Begudes:

- Vi blanc cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Vi negre cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Cava
- Aigua



56€ Per persona

Menü Nadal

25 de desembre

Aperitiu

- Taula d'embotits ibèrics i formatges
- Pa amb tomàquet
- Croquetes de calamarsets en la seva tinta amb all i oli

Primers a escollir

- Escudella de galets
- Amanida de llagostins amb alvocat

Segons a escollir

- Suquet de peix
- Tournedó de vedella amb salsa de carn i guarnició
- Caneló XXL de pollastre de corral amb tòfona

Postre:

- Sorbet de llimona
- Tiramisú
- El Català (gelat de torró i ratafia)

Taula dolça:

- Neules i turrons

Begudes:

- Vi blanc cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Vi negre cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Cava
- Aigua



56€ Per persona

Menü Nadal

26 de desembre

Primers per compartir

- Braves de la casa
- Musclos al vermut
- Zamburinya a la planxa
- Alberginia arrebossada amb mel i escames de sal

Segons a escollir

- Pota de pop a la brasa amb parmentier
- Entrecot de vedella amb salsa roquefort i guarnició
- Caneló XXL de pollastre de corral amb tòfona

Postre:

- Sorbet de llimona
- Tiramisú
- El Català (gelat de torró i ratafia)

Taula dolça:

- Neules i turrons

Begudes:

- Vi blanc cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Vi negre cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Cava
- Aigua



45€ Per persona

Menü Nadal

6 de gener

Primers per compartir

- Hummus amb bastonets de pastanaga i torrades
- Amanida de magrana, canonges, tomàquets cherry i nous
- Musclos al vermut
- Alberginia arrebossada amb mel i escames de sal

Segons a escollir

- Cua de rap amb salsa marinera
- Entrecot de vedella amb guarnició (Sup.5€)
- Costellam de porc a baixa temperatura amb salsa BBQ

Postre:

- Tortell de reis

Tàula dolça:

- Neules i turrons

Begudes:

- Vi blanc cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Vi negre cromàtic (1 ampolla per cada 3 persones)
- Cava
- Aigua



CONDICIONS GENERALS

- Menús disponibles per a les celebracions nadalenques els dies 24, 25, 26 i 31 de desembre i 6 de gener.
- Es podrà reservar fins el dia 18 de desembre.
- Per a la confirmació de la reserva i bloqueig de l'espai serà necessari el pagament d'un dipòsit de 50% del total, que es descomptarà de la factura final.
- En cas de cancel·lacions totals amb menys de 7 dies de la reserva, el dipòsit pagat no serà reemborsat.
- S'acceptaran cancel·lacions de nombre de persones, fins a 5 dies abans del servei sense cost.
- El segon plat haurà de ser triat 5 dies abans del servei.
- * Els entrants seran a compartir cada 4 persones
- * Els menús especials per celíacs, diabètics, etc, s'ha d'avisar al fer la reserva.
- Per als nens, es recomana demanar a la carta, en el cas que no desitgin un menú complet.
- Begudes que inclou el menú:
 - 1 ampolla d'aigua mineral cada 3 persones
 - 1 ampolla de vi cada 3 persones
 - 1 refresc per persona
 - 1 copa de cava per persona
- Qualsevol extra que es consumeixi haurà de ser abonat a preu de carta.

Reserves:

Telèfon: 937 430 617

WhatsApp: 649 360 746

metafora.gelida@gmail.com

