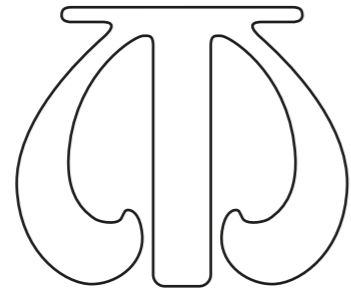


# La Vila

 Masramon



Menús  
La Vila Masramon

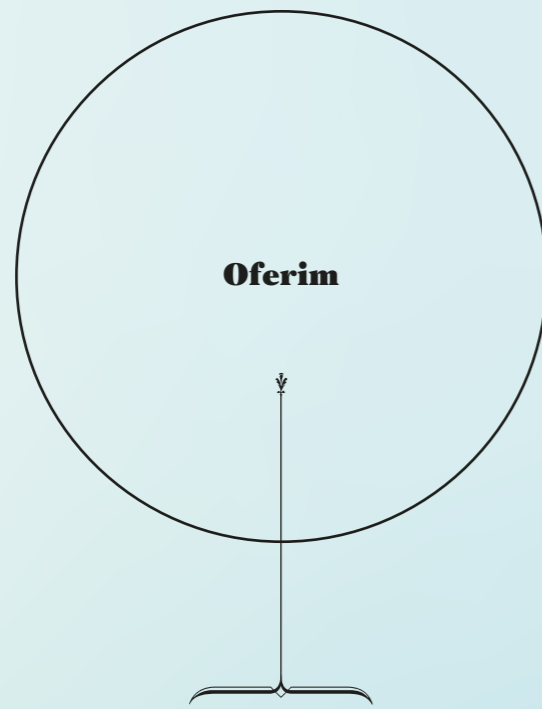
Els millors  
ingredients  
per la vostra  
celebració

—La Vila Masramon  
Carrer del Serrat, s/n,  
08503 Gurb (Barcelona)

—Website  
lavilamasramon.cat

—Mail  
info@lavilamasramon.cat

—Social  
@celebramasramon



ESPAI

---

PARAMENT

---

SERVEI DE PROTOCOL

---

ÀPAT

---

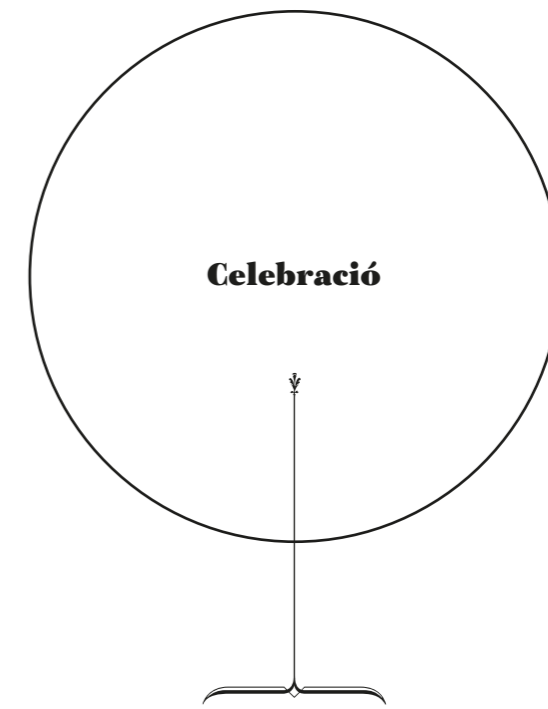
CELLER

---

DECORACIÓ

---

PETIT FOURS



---

Explica'ns quina idea tens i t'assessorarem

---

Construïm junts el pressupost en base al número de convidats i el menú escollit

---

Fem la prova del menú i parlem del protocol i servei

---

Decidim quin serà el parament de taula, disseny de minuta i altres detalls de muntatge

---

Polim els últims detalls una setmana abans del gran dia

---

És el gran dia, tot controlat, ara només queda gaudir del vostre dia



# Menús

 **Masramon**

## — Menú

## 1

**Aperitiu****TAPES**

- COCA DE CARBASSÓ
- CROQUETES DE GALLINA
- OSTRONS DEL DELTA DE L'EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**MINI DELÍCIES**

- PERNIL YORK I PINYA
- GAMBA I MESCLUM
- CRANC I POMA
- SALMÓ AMB OU FILAT

**BROQUETES**

- CALAMARS AMB ESCUMA D'ALLIOLI
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA
- LLAGOSTÍ CRUIXENT AMB COTNA DE PORC

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BRANDADA AMB PEBROT ESCALIVAT
- TORRADA DE PANSES AMB FOIE D'ÀNEC I MELMELADA
- SALMÓ MARINAT AMB ANET I OLIVA NEGRA

**COPE**

- RISOTTO DE CEPES
- SORBET DE CÍTRICS
- SORBET DE VERDURES I MANGO
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE XAPATA I TOMÀQUET
- BUFET DE FORMATGES CATALANS AMB PANETS DE PANSES
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS

**Primer plat**

MELÓS DE VEDELLA AMB PARMENTIÈRE  
DE VERDURES I BOLETS BRACEJATS

**Postre**

XARRUP DE CÍTRICS (TARONJA, LLIMONA I MANDARINA)  
AMB DIFERENTS TEXTURES

**Pastís**

PASTÍS DE BISCUIT GLACÉ AMB TORRÓ  
I XOCOLATA AMARGA

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC SEPO D.O. ALELLA
- VI NEGRE SANTES D.O. MONTSANT
- CAVA BRUT ECOLÒGIC MONT-FERRANT

## — Menú

## 2



**MENÚ  
A TAULA**  
**99€**  
/pers  
PREU SENSE IVA

**Aperitiu****TAPES**

- COCA DE CARBASSÓ
- CROQUETES DE GALLINA
- OSTRONS DEL DELTA DE L'EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**MINI DELÍCIES**

- PERNIL YORK I PINYA
- GAMBA I MESCLUM
- CRANC I POMA
- SALMÓ AMB OU FILAT

**BROQUETES**

- CALAMARS AMB ESCUMA D'ALLIOLI
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA
- LLAGOSTÍ CRUIXENT AMB COTNA DE PORC

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BRANDADA AMB PEBROT ESCALIVAT
- TORRADA DE PANSES AMB FOIE D'ÀNEC I MELMELADA
- SALMÓ MARINAT AMB ANET I OLIVA NEGRA

**COPE**

- RISOTTO DE CEPS
- SORBET DE CÍTRICS
- SORBET DE VERDURES I MANGO
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE XAPATA I TOMÀQUET
- BUFET DE FORMATGES CATALANS AMB PANETS DE PANSES
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS

**Primer plat**

AMANIDA DE LLAGOSTINS AMB MANGO,  
MESCLUM I MADUIXES

**Segon plat**

ENTRECOT DE VEDELLA AMB RAVIOLIS  
DE FOIE I Salsa DE VI RANCI

**Postre**

XARRUP DE MANDARINA  
AMB DIFERENTS TEXTURES

**Pastís**

PASTÍS DE XOCOLATA AMB TARONJA I  
XOCOLATA AMB LLET

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC SEPO D.O. ALELLA
- VI NEGRE SANTES D.O. MONTSANT
- CAVA BRUT ECOLÒGIC MONT-FERRANT



## — Menú

## 3

**Aperitius****TAPES**

- COCA DE CARBASSÓ
- CROQUETES DE GALLINA
- OSTRONS DEL DELTA DE L'EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**MINI DELÍCIES**

- PERNIL YORK I PINYA
- GAMBA I MESCLUM
- CRANC I POMA
- SALMÓ AMB OU FILAT

**BROQUETES**

- CALAMARS AMB ESCUMA D'ALLIOLI
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA
- LLAGOSTÍ CRUIXENT AMB COTNA DE PORC

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BRANDADA AMB PEBROT ESCALIVAT
- TORRADA DE PANSES AMB FOIE D'ÀNEC I MELMELADA
- SALMÓ MARINAT AMB ANET I OLIVA NEGRA

**COPEES**

- RISOTTO DE CEPES
- SORBET DE CÍTRICS
- SORBET DE VERDURES I MANGO
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE XAPATA I TOMÀQUET
- BUFET DE FORMATGES CATALANS AMB PANETS DE PANSES
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS

**Primer plat**

ORADA AMB Salsa DE PORROS,  
LLAGOSTINS I VERDURES

**Segon plat**

ÀNEC DE PAGÈS DE GIRONA ROSTIT AL  
FORN AMB ROMANÍ I Salsa DE VI

**Postre**

XARRUP DE MADUIXES DEL MARESME  
AMB FRUITS VERMELLS

**Pastís**

MOUSSE DE MARACUJÀ I POMA VERDA  
I XOCOLATA AMB LLET

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC SEPO D.O. ALELLA
- VI NEGRE SANTES D.O. MONTSANT
- CAVA BRUT ECOLÒGIC MONT-FERRANT

**MENÚ  
A TAULA**  
**103€**  
/pers  
PREU SENSE IVA



## — Menú

## 4

**Aperitius****TAPES**

- COCA DE CARBASSÓ
- CROQUETES DE GALLINA
- OSTRONS DEL DELTA DE L'EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**MINI DELÍCIES**

- PERNIL YORK I PINYA
- GAMBA I MESCLUM
- CRANC I POMA
- SALMÓ AMB OU FILAT

**BROQUETES**

- CALAMARS AMB ESCUMA D'ALLIOLI
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA
- LLAGOSTÍ CRUIXENT AMB COTNA DE PORC

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BRANDADA AMB PEBROT ESCALIVAT
- TORRADA DE PANSES AMB FOIE D'ÀNEC I MELMELADA
- SALMÓ MARINAT AMB ANET I OLIVA NEGRA

**COPEES**

- RISOTTO DE CEPES
- XARRUP DE CÍTRICS
- XARRUP DE VERDURES I MANGO
- CUCURUTXO AMB MUSCLO ESCABETXAT
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE XAPATA I TOMÀQUET
- MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SÈSAM
- CUCURUTXO AMB GUACAMOLE I SALMÓ MARINAT
- BUFET DE FORMATGES CATALANS AMB PANETS DE PANSES
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS



**MENÚ  
A TAULA**  
**108€**  
/pers  
PREU SENSE IVA

**Primer plat**

AMANIDA D'ESCAMARLANS AMB ESPÀRRECS VERDS,  
FAVETES I PINYONS AMB UNA VINAGRETA SALVIA

**Segon plat**

XAI ROSTIT DEL CABRARÈS  
AL FORN

**Postre**

XARRUP DE LLIMONA AMB MANGO  
I JARDÍ DE FRUITES

**Pastís**

MOUSSE DE XOCOLATA AMB TARONJA  
I XOCOLATA AMB LLET

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC SEPO D.O. ALELLA
- VI NEGRE SANTES D.O. MONTSANT
- CAVA BRUT ECOLÒGIC MONT-FERRANT





## — Menú

## 5

MENÚ  
A TAULA  
**112€**  
/pers  
PREU SENSE IVA

**Aperitius****TAPES**

- COCA DE CARBASSÓ
- CROQUETES DE GALLINA
- OSTRONS DEL DELTA DE L'EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**MINI DELÍCIES**

- PERNIL YORK I PINYA
- GAMBA I MESCLUM
- CRANC I POMA
- SALMÓ AMB OU FILAT

**BROQUETES**

- CALAMARS AMB ESCUMA D'ALLIOLI
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA
- LLAGOSTÍ CRUIXENT AMB COTNA DE PORC

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BRANDADA AMB PEBROT ESCALIVAT
- TORRADA DE PANSES AMB FOIE D'ÀNEC I MELMELADA
- SALMÓ MARINAT AMB ANET I OLIVA NEGRA

**COPEES**

- RISOTTO DE CEPES
- XARRUP DE CÍTRICS
- XARRUP DE VERDURES I MANGO
- CUCURUTXO AMB MUSCLO ESCABETXAT
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE XAPATA I TOMÀQUET
- MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SÈSAM
- CUCURUTXO AMB GUACAMOLE I SALMÓ MARINAT
- BUFET DE FORMATGES CATALANS AMB PANETS DE PANSES
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS

**Primer plat**

LLOBARRO AL FORN  
AMB PATATA BUFFETT

**Segon plat**

FILET DE VEDELLA AMB FOIE, REDUCCIÓ DE PEDRO  
XIMÉNEZ I UN CREP DE RISSOTTO D'IDIAZABAL

**Postre**

XARRUP DE FRUITA DE LA PASSIÓ AMB  
GRANISSAT DE POMA VERDA

**Pastís**

MOUSSE DE LLIMONA AMB  
FRUITS VERMELLS

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC MARTÍN CÓDAX , D.O. ALBARIÑO
- VI NEGRE SANTES D.O. MONTSANT
- CAVA PERE VENTURA BRUT RESERVA



## — Menú

## 6

**Aperitius****TAPES**

- STEAK TARTAR
- BISCUIT DE FIGUES
- COCA DE CARBASSÓ
- NAVALLES A LA PLANXA
- CROQUETES DE POLLASTRE/ESPINACS
- OSTRONS DEL DELTA DE L' EBRE AL CAVA GRATINATS
- TORRADETA DE FORMATGE FRESC, OLIVA NEGRA I ANXOVA
- QUICHE LORRAINE DE GAMBA I CARBASSÓ

**BROQUETES**

- BROQUETA DE POP
- MAGRET D'ÀNEC I FORMATGE DE CABRA

**CULLERES**

- TONYINA MARINADA AMB SOJA
- BURRATA AMB TOMÀQUET
- ANXOVA AMB TOMÀQUET

**COPEES**

- XARRUP DE MANGO
- CALAMARCETS SALT E JATS
- ESQUEIXADA DE BACALLÀ
- MUSCLO AMB CEBA I PATATA
- GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA
- MINI HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SÈSAM
- CUCURUTXO AMB GUACAMOLE I SALMÓ MARINAT
- OUS DE GUATLLA AMB TORRADETES DE SOBRASSADA

**BEGUDES**

- AIGUA
- CAVA
- VERMUT
- REFRESCOS



**MENÚ  
A TAULA**  
**118€**  
/pers  
PREU SENSE IVA

**Primer plat**

AMANIDA DE LLAMÀNTOL  
AMB MANGO

**Segon plat**

FILET AMB FOIE I  
VERDURES

**Postre**

XARRUP DE PINYA AMB IOGURT  
LÍQUID I SOPA DE XOCOLATA

**Pastís**

PASTÍS CROCANT AMB  
XOCOLATA

**Cafès****VINS I CAVES**

- VI BLANC HERÈNCIA ALTÉS GARNATXA BLANCA
- VI NEGRE HERÈNCIA ALTÉS L'ESTEL 2016
- CAVA PERE VENTURA BRUT RESERVA



# Espai i Gastronomia

 **Masramon**









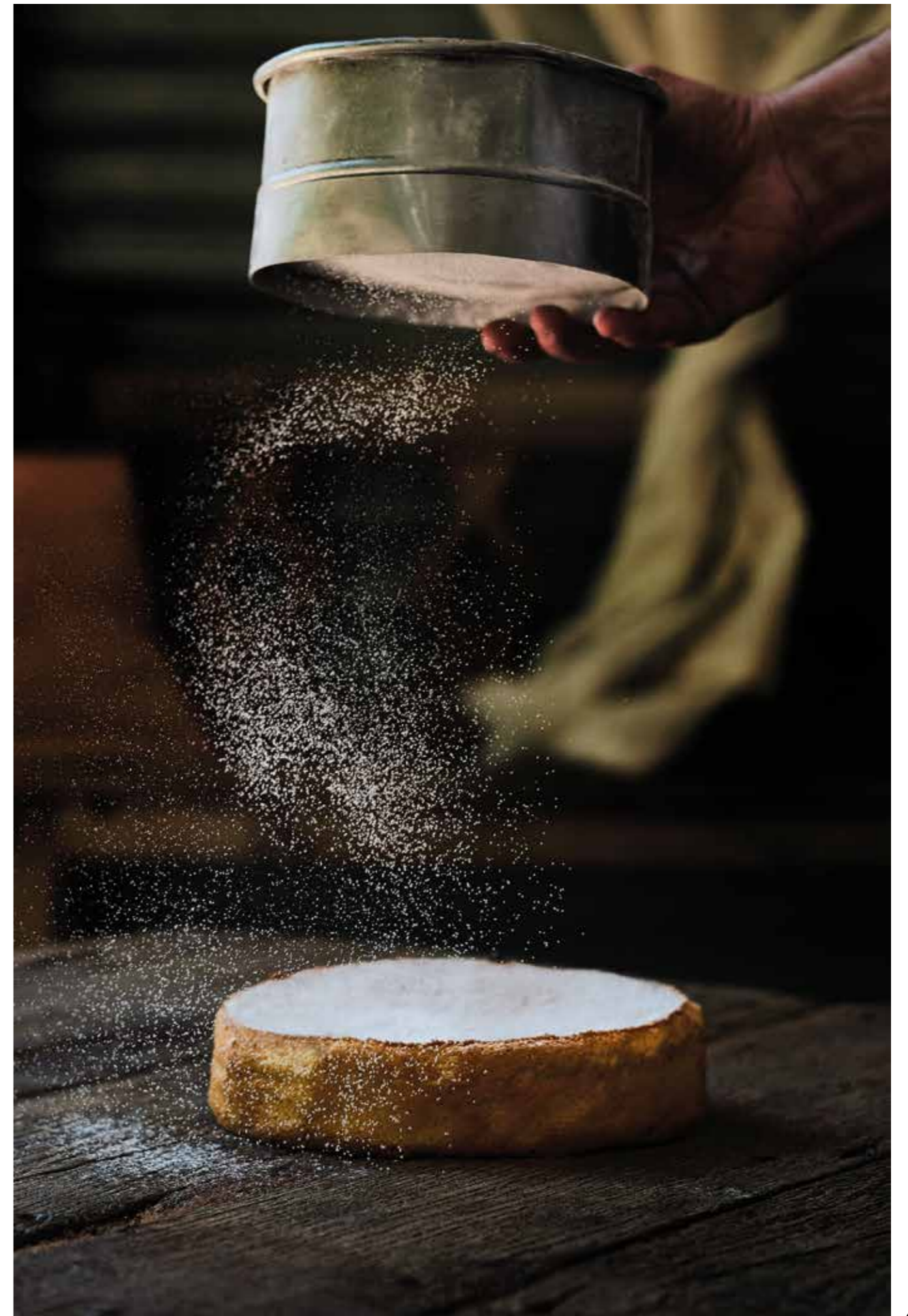


















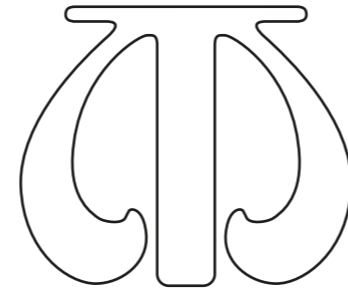












La Vila Masramon

— Carrer del Serrat, s/n,  
08503 Gurb (Barcelona)

—Website  
[lavilamasramon.cat](http://lavilamasramon.cat)

—Mail  
[info@lavilamasramon.cat](mailto:info@lavilamasramon.cat)

—Social  
[@celebramasramon](https://www.instagram.com/celebramasramon)