MENÚ NADAL

Empresas

URHCIUTAT DE MATARÓ

MENÚ PICA PICA 1

43 € - IVA INCLÒS

CENTRALS A TAULA

Xips de llegums amb curri
Chips de legumbres al curry

Bunyol farcit de formatge curat amb encenall d'ibèric
Buñuelo relleno de queso curado con virutas de ibérico

Mossegada cruixent de foie amb full caramel·litzat
Bocado crujiente de foie con hojaldre caramelizado

Buchetta d'anxoves amb crema de mantega torrada
Buchetta de anchoas con crema de mantequilla tostada

La tartaleta musclo farcida d'ensaladilla de marisc
Tartaleta de mejillón rellena de ensaladilla de marisco

Les nostres croquetes casolanes
Nuestras croquetas caseras

Mini hamburguesa de pilota d'escudella amb maionesa de tòfona
Mini hamburguesa de pilota de escudella con mayonesa de trufa

PRINCIPAL

Cuixa d'anec guisat tradicional amb prunes, fruits secs i pomes caramel·litzades
Muslo de pato guisado al estilo tradicional, con ciruelas, frutos secos y manzanas caramelizadas

POSTRES

El nostre "tres leches" nadalenc de coco, vainilla i torro
Nuestro "tres leches" navideño de coco, vainilla y turrón

CELLER

Vi blanc Jardins D.O Empordà
Vino blanco Jardins D.O Empordà

Vi negre Jardins D.O Empordà
Vino tinto Jardins D.O Empordà

Aigües, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours

OPCIÓ DE PEIX · OPCIÓN DE PESCADO

Suprema de lluç del nord sobre samfaina i patata panadera
Suprema de merluza del Cantábrico sobre samfaina y patata panadera

MENÚ PICA PICA 2

54 € - IVA INCLÒS

APERITIUS A LA TAULA

Xips de llegums amb curri
Chips de legumbres al curry

Bunyol farcit de formatge curat amb encenall d'ibèric
Buñuelo relleno de queso curado con virutas de ibérico

Mossegada cruixent de foie amb full caramel·litzat
Bocado crujiente de foie con hojaldre caramelizado

Les nostres croquetes casolanes
Nuestras croquetas caseras

ENTRANT

Caneló fred de peix i marisc, llagostins i maionesa de caviar d'arengada
Canelón frío de pescado y marisco, con langostinos y mayonesa de huevas de arenque

PRINCIPAL

Melós de presa de porc ibèric amb milfulles de patata, cansalada i salsa de vi dolç
Meloso de presa ibérica con milhojas de patata y panceta, acompañado de salsa de vino dulce

POSTRES

El nostre "tres leches" nadalenc de coco, vainilla i torro
Nuestro "tres leches" navideño de coco, vainilla y turrón

CELLER

Vi blanc Jardins D.O Empordà
Vino blanco Jardins D.O Empordà

Vi negre Jardins D.O Empordà
Vino tinto Jardins D.O Empordà

Aigües, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours

OPCIÓ DE PEIX · OPCIÓN DE PESCADO

Suquet de corball amb llagostins
Suquet de corvina con langostinos

COCKTAIL

49 € - IVA INCLÒS

APERITIUS FREDS

Xips de llegums amb curri
Chips de legumbres al curry

Bunyol farcit de formatge curat amb encenall d'ibèric
Buñuelo relleno de queso curado con virutas de ibérico

Mossegada cruixent de foie amb full caramel·litzat
Bocado crujiente de foie con hojaldre caramelizado

Buchetta d'anxoves amb crema de mantega torrada
Buchetta de anchoas con crema de mantequilla tostada

La tartaleta musclo farcida d'ensaladilla de marisc
Tartaleta de mejillón rellena de ensaladilla de marisco

Taula temàtica de formatges i embotits artesanals amb assortiment de confitures i coca de pa amb tomàquet
Mesa temática de quesos y embutidos artesanales, con selección de confituras y coca de pan con tomate

APERITIUS CALENTS

Les nostres croquetes casolanes
Nuestras croquetas caseras

Degustació de fideua mar i montanya amb alioli suau
Degustación de fideuá de mar y montaña con alioli suave

Mini hamburguesa de pilota d'escudella amb maionesa de tòfona
Mini hamburguesa de pilota de escudella con mayonesa de trufa

Mini bombes braves
Mini bombas bravas

Pizza al taglio amb ceba caramel·litzada, mozzarella fresca i pesto cremós
Pizza al taglio con cebolla caramelizada, mozzarella fresca y pesto cremoso

Gyozas de llagostins amb salsa de ostres
Gyozas de langostinos con salsa de ostras

POSTRES

Broquetes de fruita fresca
Brochetas de fruta fresca

Assortiment de rebosteria
Surtido de repostería

CELLER

Vi blanc Lasurreal D.O Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O Empordà

Vi negre Lasurreal D.O Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O Empordà

Cerveses
Cervezas

Aigües, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Servit a peu dret mínim 25 pax
Servicio tipo cóctel de pie · mínimo 25 pax

MENÚ VEGÀ 1

43 € - IVA INCLÒS

CENTRALS A TAULA

Xips de llegums amb curri
Chips de legumbres al curry

Gyozas de verdures amb salsa satay
Gyozas de verduras con salsa satay

Barqueta d'humus amb olivada
Barquita de hummus con olivada

Foccacia de romesco
Focaccia de romesco

Enrotllat d'alvocat, rucula i remolatxa
Roll de aguacate, rúcula y remolacha

Mossegades veggie crispi
Bocados veggie crujientes

Mini burguer veggie
Mini burger veggie

PRINCIPAL

Caneló cruixent d'humus trufat amb alga wakame
Canelón crujiente de hummus trufado con alga wakame

POSTRES

Volcanet vega de xoxcolata
Volcán de chocolate vegano

CELLER

Vi blanc Jardins D.O Empordà
Vino blanco Jardins D.O Empordà

Vi negre Jardins D.O Empordà
Vino tinto Jardins D.O Empordà

Aigües, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours

MENÚ VEGÀ 2

54T € - IVA INCLÒS

APERITIUS A LA TAULA

Xips de llegums amb curri
Chips de legumbres al curry

Gyozas de verdures amb salsa satay
Gyozas de verduras con salsa satay

Barqueta d'humus amb olivada
Barquita de hummus con olivada

Mossegades veggie crispi
Bocados veggie crujientes

ENTRANT

Caneló cruixent d'humus trufat amb alga wakame
Canelón crujiente de hummus trufado con alga wakame

PRINCIPAL

Rissotto d'espàrrecs, amb coco, safra i shitake
Risotto de espárragos con coco, azafrán y shiitake

POSTRES

Volcanet vega de xoxcolata
Volcán de chocolate vegano

CELLER

Vi blanc Jardins D.O Empordà
Vino blanco Jardins D.O Empordà

Vi negre Jardins D.O Empordà
Vino tinto Jardins D.O Empordà

Aigües, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours

RESERVES

Telèfon: +34 937 575 522

Correu: comercial.urhmataro@urh-hoteliers.com

urh-hoteliers.com/urh-ciutat-de-mataro

URHCIUTAT DE MATARÓ