

# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL



**2021**

Con motivo de las fechas que se aproximan les informamos de nuestros **MENÚS NAVIDEÑOS y FIN DE AÑO.**

Aprovechamos la ocasión para desearle unas **¡Felices Fiestas!** Y esperamos que la propuesta de nuestro **Chef Tony Greco** sea de su agrado.

REALICE SU RESERVA





# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

## MENÚ DEGUSTACIÓN NAVIDAD | CHRISTMAS DAY

25 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

CAPRESE Ensalada de mozzarella, tomate y basilico  
CAPRESE SALAD Buffalo mozzarella, tomato and Basil

Y / AND

FOIE GRAS DE PATO Auténtico, acompañado de tostadas  
FOIE GRAS Accompanied by toasted crackers

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA  
WHITE TRUFFLE RAVIOLI

COLA DE RAPE al ajillo, al horno, acompañada de deliciosas patatas  
BAKED MONK FISH with garlic and oil, with delicious oven roasted potatoes

O | OR

ENTRECOT Flambeado al Cognac con setas Ceps  
STEAK Flambeed with Cognac and Porcini Mushrooms

TIRAMISÚ

Convidat (Tempranillo y Merlot)

O | OR

Ermita Déspiells Blanco

Agua Mineral | Mineral water  
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

## MENÚ DEGUSTACIÓN SAN ESTEBAN

26 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

SALMÓN AHUMADO con tostaditas  
SMOKED SALMON with toasted crackers

O / OR

ESPÁRRAGOS blancos de Navarra  
WHITE ASPARAGUS from Navarra

RAVIOLIS CON SETAS CEPES  
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS

ROAST BEEF Entrecot de buey de corte fino  
Finely cut ROAST BEEF

O | OR

LANGOSTINOS Fríos a la sal, servidos en salsa rosa  
COLD PRAWNS served with pink sauce

HELADO de elaboración propia  
ICE CREAM

Convidat (Tinto Penedès)

O | OR

Convidat Rosé

O | OR

Ermita Déspiells Blanco

Agua Mineral | Mineral water  
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

## MENÚ DEGUSTACIÓN FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 de Diciembre (Cena | Dinner)

FOIE GRAS DE PATO acompañado de tostadas  
FOIE GRAS Served with toasted crackers

Y / AND

JAMÓN IBÉRICO 5 Jotas  
IBERIAN RESERVE 5J

RAVIOLI A LA TRUFA BLANCA AL PARMIGIANO  
WHITE TRUFFLE FRESH RAVIOLI WITH PARMIGIANO

SOLOMILLO Flambeado al Cognac  
VEAL FILET MIGNON Flambeed with Cognac

Y | AND

COLA DE RAPE al ajillo  
MONK FISH with garlic oil

TIRAMISÚ o HELADO DE LIMÓN  
TIRAMISU or LEMON ICE CREAM

UVAS DE LA SUERTE | GRAPES OF LUCK  
COTILLÓN  
LENTEJAS DE LA FORTUNA | LENTILS OF FORTUNE

LAN Gran Reserva 2010 Rioja O | OR MIRANDA Chardonnay  
LOUIS RODERIER CHAMPAGNE (Cada 4 personas | Every 4 people)

Agua Mineral | Mineral water  
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

**125€**

IVA incluido | Taxes included

# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

## MENÚ DEGUSTACIÓN AÑO NUEVO | NEW YEAR'S DAY

1 de Enero (Comida | Lunch)

CAPRESE Ensalada de mozzarella, tomate y basilico  
CAPRESE SALAD Buffalo mozzarella, tomato and Basil

O / OR

LENTEJAS DE LA FORTUNA  
LENTILS OF FORTUNE

FETUCINE CON ALMEJAS Salteados con ajo i perejil  
FETUCINE WITH CLAMS

LANGOSTINOS Fríos a la sal  
COLD PRAWNS

O | OR

ROAST BEEF Entrecot de buey de corte fino  
Finely cut ROAST BEEF

TIRAMISÚ

Convidat Blanco

O | OR

Ethernium (Chardonnay)

Agua Mineral | Mineral water  
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

# Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

## MENÚ DEGUSTACIÓN REYES MAGOS | LITTLE CHRISTMAS

6 de Enero (Comida | Lunch)

MELÓN CON JAMÓN SAN DANIELLE  
MELON WITH SAN DANIELLE HAM

PENNE 4 QUESOS  
PENNE 4 CHEESES

ROAST BEEF Entrecot de buey de corte fino  
Finely cut ROAST BEEF

O | OR

GAMBONES En su piel al ajillo  
JUMBO SHRIMP with garlic and oil

TIRAMISÚ

Copa de vino tinto, blanco o rosado | Glass of red, white or rosé wine

Agua Mineral | Mineral water  
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

45€

IVA incluido | Taxes included

