

Pica - Pica

(Minim per a 8 persones)

PICA-PICA 1

Mini panet de pernil de glà
Mini brioix de mousse de foie gras
Muntadet de truita de patata i ceba
Muntadet de tomàquet confitat i formatge brie amb olivada
Coca de recapta amb anxoves
Croquetes casolanes
11,00 €

PICA-PICA 2

Mini panet de pernil de glà
Mini brioix de mousse de foie gras
Muntadet de truita de patata i ceba
Muntadet de tomàquet confitat i formatge brie amb olivada
Coca de recapta amb anxoves
Croquetes casolanes
Mini panet amb hamburguesa, ceba confitada i ketchup
13,00 €

PICA-PICA 3

Assortiment de canapés de 4 gustos
Quiche individual de porro i bacon
Mini panet de pernil de glà
Mini brioix de mousse de foie gras
Muntadet de truita de patata i ceba
Muntadet de tomàquet confitat i formatge brie amb olivada
Coca de recapta amb anxoves
Croquetes casolanes
Mini panet amb hamburguesa, ceba confitada i ketchup
16,00 €

L'àpat 
Menjars era emportar

Pi i Maragall 17
08770 Sant Sadurni d'Anoia

www.miradorcaves.com

t. 938913460

Restaurant
Mirador
de les
Caves

30 anys de qualitat i tradició al
Penedès

Feu els vostres encàrrecs
abans del 18 de desembre!!

PLATS
DE
NADAL

L'àpat 
Menjars era emportar

Entrants

Plat	Preu racció
Boletes de brandada de bacallà amb salmó fumat	1,40 €/unitat
Terrina de salmó fumat amb mantega d'anxoves	47,00 €/kg
Terrina de foie natural amb compota de poma	100,00 €/kg
Croquetes de foie i ceps	1,30 €/unitat
Truitetes de bacallà	1,35 €/unitat
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà	1,60 €/unitat
Croquetes casolanes d'au	0,70 €/unitat
Assortiment canapés 4 gustos	16,00 €
Assortiment canapés 4 gustos especials	20,00 €

Peixos

Plat	Preu racció
Suprema de lluç amb cloïses i salsa verda	14,00 €
Cuetes de rap de Vilanova al forn amb patates i verdures	19,00 €
Rap amb llagostins i cloïses a la marinera	19,00 €
Llenguado a les ametlles	15,00 €
Bacallà a la Vizcaina	12,00 €
Sarsuela (1 tall de lluç, 1 tall de rap, 2 llagostins calamars, musclos i cloïses)	21,00 €
Fritura (1 tall de lluç, 1 tall de rap, 2 llagostins, calamars, musclos i cloïses)	21,00 €

Menús Complerts

MENU INFANTIL

Macarrons a la boloñesa + Pollastre al forn amb guarnició
7,50 €

MENU Nº 1

Lasanya de carxofes i gambes + Fricandó de vedella amb bolets
18,00 €

MENU Nº 2

Coctail de pinya i llagostins amb salsa rosa + ½ Espatlla de xai al forn amb guarnició de patates i verdures
22,00 €

MENU Nº 3

Llenguado a les ametlles + ànec mut del penedès amb prunes i pinyons
24,00 €

MENU Nº 4

Lluç al forn + Tournedó de filet de vedella amb salsa d'oporto i guarnició
27,00 €

Primers Plats

Plat	Preu racció
Escudella (brou de nadal amb galets)	5,80 €
Escudella i carn d'olla	11,50 €
Crema de nècores amb dauets de pa torrat	9,50 €
Crema de bolets	6,50 €
Sopa de peix	11,00 €
Timbal de favetes a la menta amb pernil de glà	12,50 €
Coctail de pinya i llagostins amb salsa rosa	11,00 €
Canelons de l'avia (3 peces)	6,30 €
Canelons d'ànec amb salsa de ceps (3 peces)	8,40 €
Lasanya de carxofes amb gambes	5,00 €
Timbal de salmó fumat	5,80 €

Carns

Plat	Preu racció
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons	9,50 €
Anec mut del penedès amb prunes i pinyons	9,50 €
Confit d'ànec amb patates a la crema i salsa d'oporto	9,00 €
Porcell al forn (¼)	23,00 €
Espatlla de xai al forn (½) amb patates	13,00 €
Mil fulles de vedella i albergínia amb salsa de vi negre i perfum de romaní	9,00 €
Fricandó de vedella amb bolets	8,00 €
Filet de vedella amb guarnició i salsa d'oporto	16,50 €
Capó de Nadal farcit sencer amb guarnició de patates i bolets (peça de 5-6.kg 12-15 racions)	150,00 €

