

The page is decorated with festive illustrations in the corners. The top-left corner features a holly leaf with red berries and a red rose. The top-right corner has a pine branch with red berries and a holly leaf. The bottom-left corner shows a holly leaf with red berries and a pine branch. The bottom-right corner features a holly leaf with red berries and a red rose.

Masia Can Martí

**NADAL EMPRESES
&
NADAL PER EMPORTAR**

PER EMPORTAR NADAL

ESCUDELLA DE NADAL

L'escudella de brou de carn i verdura amb pilotetes de carn d'olla, és tradicionalment el primer plat de l'àpat de Nadal, aquest dia se sol cuinar amb una particularitat: amb sopa de galets.

Gaudeix de la nostra recepta tradicional i encarrega-ho

PREU RACIÓ: 9€ IVA INCL.

CANELONS DE NADAL

Els canelons són típics de la festivitat de Sant Esteve, en què s'aprofita la carn del rostit que ha sobrat de l'àpat de Nadal.

Gaudeix de la nostra recepta tradicional i encarrega-ho

PREU RACIÓ (3 UNI): 9.90€ IVA INCL.

"ESCUDELLA" DE NAVIDAD

El caldo de carne y verduras con albóndigas es tradicionalmente el primer plato de la comida de Navidad; en este día se suele cocinar con un toque especial: con pasta en forma de conchas.

Disfruta de nuestra receta tradicional y haz tu pedido.

PRECIO RACIÓN: 9€ IVA INCL.

CANELONES DE NAVIDAD

Los canelones son típicos de la fiesta de San Esteban, cuando se aprovechan las sobras de carne asada de la cena de Navidad.

Disfrute de nuestra receta tradicional y haz tu pedido.

PRECIO UNIDAD (3 UNI): 9.90€ IVA INCL.

PER EMPORTAR
DEL 16 AL 26 DE DICIEMBRE

RESERVES / RESERVAS
INFO@MASIACANMARTI.COM
TLF. 602 251 380



PER EMPORTAR NADAL

CAPÓ DE NADAL

El dia 25 toca el tradicional rostit de Nadal.
Capó rostit amb prunes, orellanes i pinyons,
un clàssic.

Gaudeix de la nostra recepta tradicional i
encarrega-ho

PREU RACIÓ: 15€ IVA INCL.

CROQUETES DE POLLASTRE

Croquetes amb pollastre rostit & bechamel.

Gaudeix de la nostra recepta tradicional i
encarrega-ho

PREU UNITAT: 1.30€ IVA INCL.

CAPÓN DE NAVIDAD

El día 25 es el momento del tradicional asado
navideño.

Capón asado con ciruelas pasas, orejones y
piñones, todo un clásico.

Disfrute de nuestra receta tradicional y haz
tu pedido.

PRECIO RACIÓN: 15€ IVA INCL.

CROQUETAS DE POLLO

Croquetas con pollo rustido & bechamel.

Disfrute de nuestra receta tradicional y haz
tu pedido.

PRECIO UNIDAD: 1.30€ IVA INCL.

PER EMPORTAR
DEL 16 AL 26 DE DICIEMBRE

RESERVES / RESERVAS
INFO@MASIACANMARTI.COM
TLF. 602 251 380





SOPAR DE NADAL EMPRESES

"Us espera una experiència gastronòmica de qualitat per gaudir del sopar d'empreses amb els vostres companys de feina, en un ambient immillorable."

APERITIUS

Croqueta cèsar de pollastre amb enciam i formatge
Brioche al vapor amb costella de porc lacat, vinagre i mel
Nigiri català de tonyina
Torrada de terrina de la iaia amb pipares

ENTRANTS

"Ensaladilla de bacallà" amb samfaina tèbia i macadàmies
O
Canelons de 3 carns, gratinats

PRINCIPALS

Suquet blanc de rap amb patates, musclos i picada
O
"Entrecote" de porc rostit al forn amb tomàquet, xalota i patata a la forquilla

POSTRE

Pera amb franchimpanna de mel i gelat de iogurt

CENA DE NAVIDAD EMPRESAS

"Os espera una experiencia gastronómica de calidad para disfrutar de la cena de empresa con vuestros compañeros de trabajo, en un ambiente inmejorable."

APERITIVOS

Croqueta césar de pollo con lechuga y queso
Brioche al vapor con costilla de cerdo lacado, vinagre y miel
Nigiri catalán de atún
Tostado de tarrina de la yaya con piparras

ENTRANTES

"Ensaladilla de bacalao" con pisto tibio y macadamias
O
Canelones de 3 carnes, gratinado

PRINCIPALES

Suquet blanco de rape con patatas, mejillones y picadura
O
"Entrecote" de cerdo asado al horno con tomate, chalota y patata al tenedor

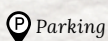
POSTRE

Pera con franchimpanna de miel y helado de yogur

CELLER / BODEGA

Far del Sud, DO Terra Alta
El Pispà, DO Montsant
Sumarroca Brut Reserva Ecològic

55€ IVA INCLUIDO



Parking



masia_can_marti



602 251 380