

RESTAURANT MASIA LA VINYA

Crta. De Masnou a Granollers km. 5,2, ALELLA 08328

Telèfon: 93 555 13 62

Correu electrònic: [info@masialavinya.com](mailto:info@masialavinya.com)

Web: [www.masialavinya.com](http://www.masialavinya.com)

# CELEBRACIONS



RESTAURANT  
**La Vinya**

# **BENVINGUTS A LA VINYA**

## **2001 - 2021**

Situat a Alella, el Maresme, el Restaurant La Vinya els hi ofereix un entorn agradable amb unes excel·lents vistes al mar i a la Serralada Litoral.

Som un restaurant de caire familiar amb cuina pròpia i típica mediterrània.

En aquest dossier trobaran la nostra proposta gastronòmica per a celebracions que es realitzin durant l'any 2020 i tota la informació relacionada per aquell dia.

Posem al nostre equip professional en hostaleria i protocol a la seva disposició.

Si en la selecció de menús no troba el que sigui del seu gust, li recordem que, la nostra experiència ens permet fer els canvis necessaris, compondre o aconseguir el que sigui de la seva satisfacció.

Per a pròximes visites els recomanem concertar dia i hora trucant al 93.555.13.62 o bé al correu [info@masialavinya.com](mailto:info@masialavinya.com)

## **FUNCIONAMENT DELS MENÚS**

### **Aperitiu de peu amb barra de begudes**

**Primer plat igual per a tots**

**Segon plat igual per a tots**

**Pastisseria igual per a tots**

### **Celler i Begudes durant l'àpat:**

Roura Sauvignon / Roura 3 Ceps Criança / Roura Brut Nature

Aigües minerals i Refrescos

Cafès o Infusions

El menú d'aquest dossier tindran una durada de 4 hores aproximadament.

El nostre horari és el següent:

Horari migdia: 13:00 a 18:00 - Horari nit: 20:00 a 01:00

**PREGUEM ES RESPECTI L'HORARI**

## **MENU LA VINYA**

### **Aperitiu:**

Formatges variats amb torrades  
Assortit d'ibèrics amb pa i tomàquet  
Culleres sorpresa  
Twister de llagostí i verduretes  
Mini croquetes  
Pebrots del Padró amb pètals de sal  
Espàrrecs verds a la brasa amb romesco  
Buffet de Fideuà marinera

### ♥ **Primer plat:**

**½ Llamàntol a la planxa amb bouquet d'amanida**

### ♥ **Segon plat:**

**Filet de vedella a la brasa amb verdures de temporada**

### ♥ **Pastís a triar**

### ♥ **Celler i begudes**

**Preu Menú La Vinya: 58 €**

## MENÚ 1

### Aperitiu:

Formatges variats amb torrades  
Culleres sorpresa  
Twister de llagostí  
Xips de colors  
Piruletes de foie  
Cons amb farciment sorpresa  
Broqueta de pollastre  
Gamba en tempura de patata  
Mini croquetes de pernil  
Mini hamburgueses La Vinya  
Buffet de risotto amb gambes i alfàbrega  
Buffet de fideuà marinera

### Primer plat a triar un igual per tots:

Carpaccio de pinya amb salmó fumat, llagostins i fruits secs  
0  
Canalons XL de bolets amb crema de ceps i oli de tòfona



### Segon plat a triar un igual per tots:

Turbot de tall a la planxa amb bouquet d'amanides  
0  
Filet de vedella a la brasa amb verdures a la brasa



### Sorbet a triar un igual per tots



### Pastisseria a triar un igual per tots



### Celler i begudes

Preu del Menú 1: 65 €

## MENÚ 2

### Aperitiu:

Formatges variats amb torrades  
Culleres sorpresa  
Twister de llagostí  
Xips de colors  
Piruletes de foie  
Cons amb farciment sorpresa  
Broqueta de pollastre  
Gamba en tempura de patata  
Mini croquetes de pernil  
Mini hamburgueses La Vinya  
Buffet de risotto amb gambes i alfàbrega  
Buffet de fideuà marinera

### Primer plat a triar un igual per tots:

Suprema de lluç a la planxa amb encenalls de pernil ibèric  
0  
Pastís de peix i marisc amb gamba vermella



### Segon plat a triar un igual per tots:

Suquet de rap amb musclos, cloïsses i gamba amb salsa marinera  
0  
Filet de vedella a la brasa amb salsa de ceps



### Sorbet a triar un igual per tots



### Pastisseria a triar un igual per tots



### Celler i begudes

Preu del Menú 2: 75 €

## **MENÚ 3**

### **Aperitiu:**

Formatges variats amb torrades  
Culleres sorpresa  
Twister de llagostí  
Xips de colors  
Piruletes de foie  
Cons amb farciment sorpresa  
Broqueta de pollastre  
Gamba en tempura de patata  
Mini croquetes de pernil  
Mini hamburgueses La Vinya  
Buffet de risotto amb gambes i alfàbrega  
Buffet de fideuà marinera

### **Primer plat a triar un igual per tots:**

Amanida amb llagostins i peres de meló i vinagreta de mostassa  
O  
Filets de llenguado a la meunière



### **Segon plat a triar un igual per tots:**

Llamàntol viu a la planxa (peça sencera)  
O  
Filet de vedella a la brasa amb barretina de foie



### **Sorbet a triar un igual per tots**



### **Pastisseria a triar un igual per tots**



### **Celler i begudes**

**Preu del Menú 3: 85 €**

## **MENÚ 4**

### **Aperitiu:**

Formatges variats amb torrades  
Culleres sorpresa  
Twister de llagostí  
Xips de colors  
Piruletes de foie  
Cons amb farciment sorpresa  
Broqueta de pollastre  
Gamba en tempura de patata  
Mini croquetes de pernil  
Mini hamburgueses La Vinya  
Buffet de risotto amb gambes i alfàbrega  
Buffet de fideuà marinera

### **Primer plat a triar un igual per tots:**

Film de gamba vermella amb ceps i vinagreta de bolets  
O  
Llamàntol « sense feina » amb mesclum d'amanides i pralinée



### **Segon plat a triar un igual per tots:**

Cabrit al forn estil Aranda amb patates i salsa de la seva cocció  
O  
Entrecot de vedella tipus KOBE a la brasa



### **Sorbet a triar un igual per tots**



### **Pastisseria a triar un igual per tots**



### **Celler i begudes**

**Preu del Menú 4: 95 €**

## **SORBETS a triar:**

- ♥ **Sorbet de Llimona**
- ♥ **Sorbet de Mango**
- ♥ **Sorbet de “Mojito”**
- ♥ **Sorbet de “Gin-Lemon”**
- ♥ **Sorbet de Mandarina al Vodka**
- ♥ **Sorbet de Pinya al Malibú**

## **PASTISSERIA a triar:**

- ♥ **Massini:** Base de Pa de pessic amb trufa, nata i gema cremada (tradicional)
- ♥ **Mousse de llimona i menta:** Base de Pa de pessic amb mousse de llimona i fulles de menta
- ♥ **Simfonia 3 xocolates:** Elaborat amb xocolata blanca, xocolata amb llet i xocolata negra al 70% de cacau (3 colors)
- ♥ **Selva Negra:** Doble base de pa de pessic de cacau, amb nata, encenalls de xocolata i almívar de cireres
- ♥ **Sacher:** Base de pa de pessic de xocolata amb mermelada de maduixa
- ♥ **Crema i gerds:** Pa de pessic amb crema pastissera i gerds
- ♥ **Canyella:** Base de pa de pessic amb mousse de canyella i compota de poma

Tots els pastissos poden ser en porcions individuals o tamany 1Kg o superiors. Es poden fer de qualsevol altre gust.

**MENÚ INFANTIL:** Recomanable per a nens fins a 12 anys **Preu del Menú Infantil: 35 €**

### **Aperitiu amb els grans**

**Primer plat:** Macarrons amb tomàquet o Canalons casolans gratinats

**Segon Plat:** Pit de pollastre arrebossat o Hamburguesa de vedella

**Postre:** Pastís de casament o Gelat

Hi ha la possibilitat de fer la mateixa quantitat en un sol plat (plat combinat)

En el cas que una persona adulta vulgui menú infantil es cobrarà com a menú adult

**Per a més informació i DOSSIER COMPLERT [info@masialavinya.com](mailto:info@masialavinya.com)**