

MASIA FRANCAS

COMARRUGA EL VENDRELL

2022

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

Disponemos de Salón y terraza privada ideal para empresas o familias.

Aprovechamos la ocasión para desearles unas **¡FELICES FIESTAS!** Y esperamos que la propuesta de nuestro Chef **Tony Greco** sea de su agrado.

R E A L I C E S U R R E S E R V A



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

25 DE DICIEMBRE, NAVIDAD CHRISTMAS Day
MEDIODIA (LUNCH)

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

Y

SALMÓN AHUMADO Acompañado con Tostadas
SMOKED SALMON ,Accompanied by Toasted crackers-

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA
WHITE TRUFFLE RAVIOLI

COLA DE RAPE al Ajillo al Horno Acompañada de Deliciosas
patatas al Horno
BAKED MONK FISH with garlic and oil ,with delicious oven
roasted potatoes

O

ENTRECOT Flambeado al cognac con Setas Ceps
STEAK Flambeed with Cognac with Porcini mushrooms

TIRAMISÚ

CAMPO CORTIJANO Rioja 2017 Reserva o Ermita despiells

Agua Mineral

Café, Té o Infusión
Coffee or Tea

PRECIO 55€
I.V.A. incluido



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

26 DE DICIEMBRE, SAN ESTEBAN
MEDIODÍA ,LUNCH

MORTADELLA ITALIANA(Bologna) AL PISTACHO
ITALIAN MORTADELLA from Bologna with Pistachos
Y

ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA

RAVIOLIS CON SETAS CEPES
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS

ROAST BEEF, ENTRECOT DE BUEY CORTADO FINO
FINELY CUT ROAST BEEF
Y

LANGOSTINOS FRIOS A LA SAL, Servidos en salsa rosa
COLD Prawns , served with pink sauce

TIRAMISU

ETERNIUM Merlot Barrica 2018 , Tinto , Penedés o AURORA
Juve Camps, Rosé o ERMITA DÉSPIELLS Blanco Agua Mineral
, mineral water
Café, Té o Infusión
Coffee or Tea

PRECIO , PRICE 55€
I.V.A. incluido
Taxes included

.



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

31 DE DICIEMBRE, FIN DE AÑO
CENA, DINNER New Year's Eve

FOIE GRAS DE PATO PIECE ENTIÈRE ACOMPAÑADO DE
TOSTADAS

FOIE-GRAS SERVED WITH TOASTED CRACKERS
Y and

JAMÓN IBERICO Acompañado de pan Cristal con Tomate
IBERIAN RESERVE Accompanied by Cristal Bred WITH
Tomatoes

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

SOLOMILLO FLAMBEADO AL COGNAC
VEAL FILET MIGNON FLAMBEED WITH COGNAC

Y
COLA DE RAPE AL AJILLO
MONK FISH WITH GARLIC,OIL

TIRAMISU O SORBETE DE LIMON
UVAS DE LA SUERTE, Grapes of Luck Y COTILLÓN
LENTEJAS DE LA FORTUNA
Lentils of fortune

LAN Gran Reserva 2007 Rioja O MIRANDA Chardonnay Y
GRAMONA IMPERIAL Cava
Café, Té o Infusión
Coffee or Tea

PRECIO, PRICE, 125€
I.V.A. incluido



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

1 DE ENERO AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY

COMIDA, LUNH

CAPRESE, ensalada de mozzarella, bufala tomate y basilico
CAPRESE SALAD Buffalo ,Mozzarella ,tomato and Basil

Y and

ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS,(Cojonudos)from Navarra

FETUCINE CON ALMEJAS Salteados con ajo y perejil
FETUCINE WITH CLAMS

ROAST BEEF, ENTRECOT DE BUEY CORTADO FINO
FINELY CUT ROAST BEEF

Y AND

GAMBONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
JUMBO SHRIMP, WITH GARLIC AND OIL

TIRAMISU

CONDE DE IZNAR Ribera del Duero o ERMITA DÉSPIELS
Blanco, Água Mineral

COPA DE CAVA BRUT NATURE SUMARROCA

Café, Té o Infusión

PRECIO 55€

I.V.A. incluido



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996

ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

6 DE ENERO, REYES MAGOS Little Christmas

Mediodía, Lunch

SALMON AHUMADO ,Acompañado de Tostadas SMOKED
SALMON ,Accompanied by Toasted crackers-

O

CAPRESE, Mozzarella Tomate y Basilico

LASAÑA A LA BOLOÑESA

ROAST BEEF, ENTRECOT DE BUEY CORTADO FINO
FINELY CUT ROAST BEEF

O

LANGOSTINOS FRIOS A LA SAL
COULD PRAWNS ,Served with pink sauce

TIRAMISU

Vino de Tinto, Blanco o Rosado, glass of wine red or White or rosé
Água Mineral Mineral Water

Café, Té o Infusión
Coffee or Tea

PRECIO, PRICE 40€



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996

ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA