

MASIA FRANCAS

COMARRUGA EL VENDRELL

2023

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 E S E R V A

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell



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

MENU DEGUSTACION

25 DE DICIEMBRE, NAVIDAD CHRISTMAS Day

MEDIODIA (LUNCH)

ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA
Y

FOIE GRAS DE PATO PIECE ENTIÈRE ACOMPAÑADO DE
TOSTADAS
FOIE-GRAS SERVED WITH 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

VIÑA POMAL Rioja o Vincles Blanc de Blanc ,Sumarroca

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

MENU DEGUSTACION

26 DE DICIEMBRE, SAN ESTEBAN

MEDIODÍA ,LUNCH

CAPRESE, ensalada de mozzarella,bufala tomate y basilico
CAPRESE SALAD Buffalo ,Mozzarella ,tomato and Basil
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 Vincles Blanc
Sumarroca o Vincles Rosé, 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

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 JOSELITO Acompañado de pan Cristal con Tomate
IBERIAN JOSELITO 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 CHA Chardonnay Sumarroca 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

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

LANGOSTINOS FRIOS A LA SAL
COULD PRAWNS,SERVED WITH PINK SAUCE
TIRAMISU

CONDE DE IZNAR Ribera del Duero o Vincles Sumarroca
Blanco, Água Mineral
COPA DE CAVA ZETA 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

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
CAPRESE Salade , Mozzarella Tomatoes and Basilic

RAVIOLI CON SETAS CEPES

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 Tinto, Blanco o Rosado, wine red or White or rosé Agua
Mineral Mineral Water

Café,Té o Infusión
Coffee or Tea

PRECIO, PRICE 45€
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

TEL. RESERVAS 977680009



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