

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL



2024

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

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

Aprovechamos la ocasión para desearle unas **¡Felices Fiestas!** Y esperamos que la propuesta de nuestro **Chef Tony Greco** sea de su agrado.

REALICE SU RESERVA



Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN NAVIDAD | CHRISTMAS DAY

25 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA

Y / AND

SALMÓN AHUMADO acompañado de tostadas
SMOKED SALMON served with toasted crackers

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA
WHITE TRUFFLE RAVIOLI

MERLUZA REBOZADA acompañada de deliciosas patatas al horno
FRIED HAKE FISH served with oven roasted potatoes

O | OR

PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA
BREADED CHICKEN CUTLET

TIRAMISÚ

VIÑA POMAL 2020 Rioja Tinto | Red wine

O | OR

CHA Chardonnay de Sumarroca Blanco | White

Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN SAN ESTEBAN

26 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

CAPRESE, ensalada de mozzarella di bufala, tomate y albahaca
CAPRESE SALAD, buffalo mozzarella, tomato and basil

Y / AND

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA

RAVIOLIS CON SETAS CEPS
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS

ROAST BEEF Entrecot de buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF served cold with Dijon Mustard

Y | AND

LANGOSTINOS Fríos a la sal, servidos en salsa rosa
COLD PRAWNS served with pink sauce

TIRAMISÚ

VIÑA POMAL 2020 Rioja Tinto | Red wine

O | OR

CHA Chardonnay de Sumarroca Blanco | White

O | OR

VINCLES ROSÉ

Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 de Diciembre (Cena | Dinner)

FOIE GRAS DE PATO PIECE ENTIÈRE acomp. de mermelada de higos y tostadas
FOIE GRAS Served with fig compote and toasted crackers

Y / AND

JAMÓN JOSELITO Acompañado de pan cristal con tomate
JOSELITO IBERIAN HAM Accompanied by toasted "cristal" bread and tomato

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

SOLOMILLO Flambeado al Cognac
VEAL FILET MIGNON Flambeed with Cognac

Y | AND

GAMBONES salteados con ajo y perejil
JUMBO SHRIMPS sauteed with garlic and oil

TIRAMISÚ o SORBETE DE LIMÓN
TIRAMISU or LEMON SORBET

UVAS DE LA SUERTE | GRAPES OF LUCK
COTILLÓN

LENTEJAS DE LA FORTUNA | LENTILS OF FORTUNE

CONDES DE IZNAR Ribera Duero 2018 Tinto | Red wine O | OR
GRECO MASTROBERNARDINO Blanco | White

Y | AND

SUBIRANA BRUT Cava
Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

125€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN AÑO NUEVO | NEW YEAR'S DAY

1 de Enero (Comida | Lunch)

CAPRESE Ensalada de mozzarella di bufala, tomate y albahaca
CAPRESE SALAD Buffalo mozzarella, tomato and basil

Y / AND

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA

FETUCINE con gambones salteados con ajo y perejil
FETUCINE with jumbo shrimps sauteed with garlic and oil

ROAST BEEF, entrecot de buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF served cold with Dijon mustard

Y | AND

LANGOSTINOS fríos a la sal
COLD PRAWNS served with pink sauce

TIRAMISÚ

TRULAIIO Tinto Italiano | Italian Red wine
O | OR

FIANO DI ALBA Blanco | White

COPA DE CAVA | GLASS OF CAVA

Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

55€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN REYES MAGOS | LITTLE CHRISTMAS

6 de Enero (Comida | Lunch)

CAPRESE Ensalada de mozzarella di bufala, tomate y albahaca
CAPRESE SALAD Buffalo mozzarella, tomato and basil

SALMÓN AHUMADO acompañado de tostadas
SMOKED SALMON served with toasted crackers

RAVIOLIS CON SETAS CEPES
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS

ROAST BEEF, entrecot de buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF served cold with Dijon mustard

Y | AND

LANGOSTINOS fríos a la sal
COLD PRAWNS served with pink sauce

TIRAMISÚ

Copa de vino tinto, blanco o rosado | Glass of red, white or rosé wine

Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

45€

IVA incluido | Taxes included

