

MASIA FRANCAS

COMARRUGA EL VENDRELL

2025

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



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)

BLOCK DE FOIE GRAS , Acompañado de Tostadas
Y

SALMON AHUMADO ACOMPAÑADO DE TOSTADAS
- SMOKED SALMON ,Accompanied by Toasted crackers-

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA
WHITE TRUFFLE RAVIOLI

FILETE DE DORADA al Ajillo al Horno Acompañada de
Deliciosas patatas al Horno
Baked Sea Bream with garlic ,oil and White wine served with
oven-roasted potatoes.

O /or

ROAST BEEF , Entrecot de Buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF

TIRAMISÚ

Turrón, y sorpresas de Navidad
VIÑA POMAL 2020 Rioja o **CHA Chardonnay de ,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

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

26 DE DICIEMBRE, SAN ESTEBAN

MEDIODÍA ,LUNCH

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

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

TIRAMISU

RAVAJE Piemonte Barbera, Tinto o TREBBIANO de Alba
Blanco, 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

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
**DUCK FOIE-GRAS SERVED WITH TOASTED
CRACKERS**
Y and

JAMÓN JOSELITO Acompañado de pan Cristal con Tomate
**IBERIAN HAM JOSELITO Accompanied by Cristal Bread
with 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

GAMBONES EN SU PIEL SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
Y TOMATE
**WHOLE JUMBO SHRIMP SAUTEED WITH OIL,
TOMATO**

TIRAMISU O SORBETE DE LIMON
UVAS DE LA SUERTE, Grapes of Luck Y COTILLÓN
LENTEJAS DE LA FORTUNA
Lentils of fortune
CONDES DE IZNAR Ribera del Duero 2020 O PINOT GRIGIO



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996

Sabartes Brut Cava
Café, Té o Infusión
Coffee or Tea

ASESOR
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE UNITED
STATES BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

PRECIO, PRICE, 125€
I.V.A. incluido

MASIA FRANCAS ,CARRETERA NACIONAL 340 , KM 1186 , COMARRUGA -EL VENDRELL 977680009

MASIA FRANCAS

Comarruga El Vendrell

MENU DEGUSTACION

1 DE ENERO AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY
COMIDA, LUNH

Block de foie gras, Mi-cuit Acompañado de Tostadas

Y and

ESPARRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS, from Navarra

FETUCCINE CON Gambones Salteados con ajo y perejil
FETUCCINE JUMBO SHRIMP, Sauteed With garlic and oil

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

Y AND

LANGOSTINOS FRIOS A LA SAL
COLD PRAWNS, SERVED WITH PINK SAUCE

TIRAMISU

RAVAJE PIEMONTE Italian wine Tinto o TREBBIANO di Alba

Blanco, Água Mineral

COPA DE CAVA

Café, Té o Infusión

PRECIO 55€

I.V.A. incluido



PREMIADO POR LA
ACADEMIA DELLA
COCINA ITALIANA



PREMIO
SKAAL 1996



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

CAPRESE:,Mozzarella, Tomate y Basilico
CAPRESE Salade :Bufalo Mozzarella, Tomato and Basilic
y

SALMON AHUMADO ,Acompañado de Tostadas
SMOKED SALMON ,served with toasted crackers-

**RAVIOLI CON SETAS CEPS ,
FRESH RAVIOLI with Porcini Mushrooms**

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

Y

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

TIRAMISU

Una copa de Vino Tinto, Blanco o Rosado, wine red or White or rosé
glasse, Água 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



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