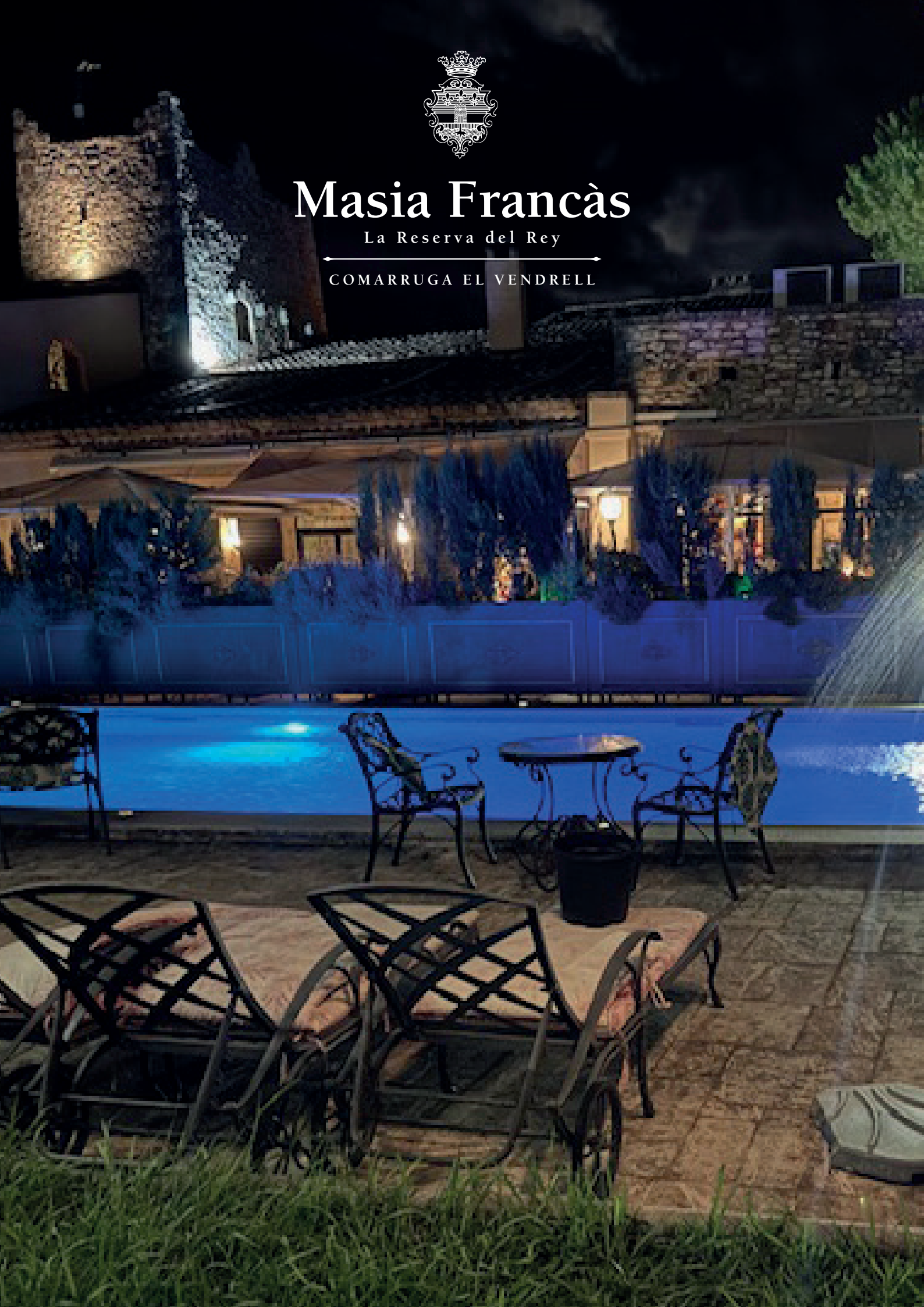


Masia Francàs

La Reserva del Rey

COMARRUGA EL VENDRELL

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

Carretera Nacional 340 Km 1186
43700 - Comarruga, El Vendrell - Tarragona
tel 977 68 00 09
www.masiafrancas.com

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN
NAVIDAD | CHRISTMAS DAY

25 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

BLOCK DE FOIE GRAS acompañado de tostadas
BLOCK OF FOIE GRAS served with toasted crackers

Y / AND

SALMÓN AHUMADO acompañado de tostadas
SMOKED SALMON accompanied by Toasted crackers

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA
WHITE TRUFFLE RAVIOLI

COLA DE RAPE al ajillo,
al horno acopañada de deliciosas patatas al horno
MONK FISH 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

TERRAL 2019 Tinto | Red wine
O | OR
PINOT Grigio Blanco | White

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

PRECIO | PRICE

65€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN
SAN ESTEBAN

26 de Diciembre (Mediodía | Lunch)

CAPRESE, ensalada de mozzarella de 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

Y | AND

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

TIRAMISÚ

TERRAL Tinto | Red wine
O | OR
TREBBIANO de Alba Blanco | White
O | OR
VINCLES ROSÉ

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

PRECIO | PRICE

60€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MÚSICA EN VIVO

MENÚ DEGUSTACIÓN
FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 de Diciembre (Cena | Dinner)

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 | AND

COLA DE RAPE al ajillo
MONK FISH with garlic

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 2020 Tinto | Red wine
O | OR
PINOT GRIGIO Blanco | White
Y | AND
CANTINELLA BRUT NATURE Cava
Agua Mineral | Mineral water
Café, Té o Infusión | Coffee or Tea

PRECIO | PRICE

145€

IVA incluido | Taxes included

Masia Francàs

COMARRUGA EL VENDRELL

MENÚ DEGUSTACIÓN
AÑO NUEVO | NEW YEAR'S DAY

1 de Enero (Comida | Lunch)

BLOCK DE FOIE GRAS Mi-cuit acompañado de tostadas
BLOCK OF FOIE GRAS Mi-cuit served with toasted crackers
Y / AND
ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA
WHITE ASPARAGUS FROM NAVARRA

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

ROAST BEEF, entrecot de buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF served cold
Y | AND
LANGOSTINOS fríos a la sal
COLD PRAWNS served with pink sauce

TIRAMISÚ

TERRAL SUMARROCA 2019 Tinto | Red wine
O | OR
TREBIANO DI ALBA Blanco | White

COPA DE CAVA | GLASS OF CAVA

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

PRECIO | PRICE

60€

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
Y | AND
SALMÓN AHUMADO acompañado de tostadas
SMOKED SALMON served with toasted crackers

RAVIOLIS CON SETAS CEPS
RFRESH RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS

ROAST BEEF, entrecot de buey cortado fino
FINELY CUT ROAST BEEF
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

55€

IVA incluido | Taxes included



Masia Francàs

Castillo del Siglo XII declarado Patrimonio Artístico de la Humanidad.

12th century castle declared a World Artistic Heritage Site.