



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

# Plats per Emportar



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

### **Perles de meló al oporto amb encenalls de pernil 7.75€**

Amb una copa molt gran hi ha les boletes de meló amb pernil fet a encenalls i regat amb Oporto a l'últim moment.

### **Crema de perdiu amb verduretes i tofuna 4.55:**

Dintre de les cremes d'au la perdiu ha sigut original per la seva finesa de la seva carn que haurem posat ben picada dintre de la crema i unes verduretes rodones amb dauets de tofuna negra que farán d'ella un plat de festa

### **Crema de Marisc 6.50:**

Un clasic de tota la vida que bo i calent es un entrant que recorda el flaire del marisc , fet extracte i bo i adequadament posat amb una tassa amb mostre de marisc gambetes, rodalles de calamar, i musclo com a guarnicio.

### **Fetge d'anec sencer demi cuit fet a casa nostra 12.50**

Del anec, el seu fetge sobre alimentat exquisit per excelencia elaborem el nostre semi cuit fet a temperatura de 60 gr a un temps determidat amb el toc de la tofuna fa una de les delicies d'un dels més exquisits del mont gastronomic.

### **Vichisoise 5'50 €**

Una crema popular americana en base de puerros i patata i nata realment exquisit. Amb un hisotermic adequat per mantenir a temperatura fresca cada racció son 33 cl.

### **Amanida d'horta 3.95 €**

Amb uns recipients de plastic individuals i tancats hi posarem un assortit de productes típics de les amanides clasiques enciam, escarola, tomàquet, cogombre, olives, remolatxa,



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

pebrot, loyo rosa, raba, es preveu una bosa al buit amb una vinagreta de sidra que podreu posar amb una salsera.

### **Carpaccio de bacallà amb tomaquet casè i pinyons 10'00**

Lamines de llom de bacallà desalat amb un adop en base al tomàquet a dautes i pinyons torrats.

### **Gòndola de pinya amb salpico de marisc i llagostins 12'85€**

Mitges pinyes farcides amb un picat de pinya natural gambetes blat de moro dolç trossets de rap cuit tot embolicat amb una salsa rosa i per sobre unes cues de llagostins i llagostins sencers tot molt decorat amb flors comestibles i fruites tropicals.

### **Creps de salmó fumat a casa amb tàrtara i gambes amb geleé de xerès vell 7.85€ 2ud.**

Dues lamines de salmó fumat embolicades amb un farcit de picadets de diferents productes i uns daus de gambes, cassi com si fos uns canelons decorats amb uns dauets de gelatina amb gust a marisc i perfum de xerès.

### **Crema d'alvocat amb nous i dauets de pernil serrà 5'00 €**

Típic Gaspatxo de Canàries begut o amb cullera, quan més fred millor. Es una crema molt fina feta d'alvocat madur, llet, nou moscada, rovell d'ou, i nous a part amb una ravenera a l'últim moment es posen els dauets de pernil serra per menjar tots junt.

### **Pastis de peix fred amb trio de salses i llagostins 7.80€**

Peix i gambes des ossades muntat amb flor de llet amb clara d'ou adobat degudament i cuit al bany Maria tallat a tacs de porció degudament decorat i acompanyat amb llagostins salsa vinagreta i aurora



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

### **Coctail de gambes clàssic 8.85€**

El clàssic coctail de gambes muntat amb copes d'acer inoxidable i refredades continuadament per un entrepis de gel pilé. Gambes, enciam i una decoració de fantasia que sap greu irrompí per menjar-la.

### **Raviolis artesans amb salsa de trufas (7 und) ..6 €**

Raviolis cudrats tradicionals farcits de ceps amb una salsa exquisita amb gust a tofuna de guarniment unes verduretes rodones minis.

### **Canelons artesans fets a casa (3) ..6 €**

Carn magra de porc i de vedella de bona qualitat utilitzada única i exclusivament amb afer 6tradicional d'allò mes bo fins i tot hi ha un 15 % de fetge d'ànec i un 5% de caldo de trufa negre menalosporum, beixamel amb un ros de formatge rallat emental i gouda. També en tenim d'espínacs .

### **Paella d'arros mariner.... 10'50€**

La clasica paella d'arrós amb escamarlà gamba i llagostí, feta al moment, i un tradicional de la cuina espanyola que es pot fer amb 2 arrosos diferents: un vaporitzat ( tipus Brillante) que permetrà que no es covi, i al vespre si es vol i n'ha sobrat menjar-ne altre vegada o el de tota la vida, clasic ( bomba) una mica mes sabrós però que no permet esperar de menjar quan està al punt , per tal es demana puntualitat d'hora.

### **Fideua de peix ... 8'50€**

Els fiedus bo i fregidets amb el degut sofregit amb escamarlà , i musclos i trocets de rap petits es un tradicional de la cuina de la mediterranea es serveix amb unes safates



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

cuadrades ( gastronorm ) ideal per 10 raccions per cefata ( maxim)

### **Cua de rapet a les closques del mariner 14.75€**

Coa de rap ros de 400 gr. fet amb salseta a la pescadora vermellova disfressada de cloisses i diferents productes del mar

### **Mig llamàntol fred farcits i decorat a la Bella vista 20.50€**

Mitg Llamantol cuit i fred amb un farcidet tot ell decorat amb enciams de colors i una salsa de rava.

### **Turbot al forn amb patates gormandes 12'50 €**

Tall de turbot fet al forn amb patates tomàquet seva piacadeta a tires i brou de fons amb el estil que recorda les grans taules i la flaire dels grans peixos.

### **Xangurro (consultar)**

Del fons rocós del mar extraiem les aranyes famelles marines que degudament desusades i amb el seu cuinat hi afegim un exquisit sofregit fet molt lentament que bo i barrejat i posat a la seva closca ho gratinarem un plat de nacionalitat basca però al gust de casa nostra.

### **Rap suprema amb llaneges negres a les tres herbes de bosc 19.00€**

El millor clàssic de la cuina del MIRADOR DEL MONTSERRAT un plat d'autor, que la seva salsa semi cremosa i el seu toc d'especies de bosc amb les llaneges d'hivern, que bo i congelades han guardat l'aroma del millor bolet de la nostra terra.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail:miradormontserrat@miradormontserrat.com

### **Centre de llenguado amb pell, brunoise de verduretes i flam de taronja i el seu suc 19'75€**

Plat de nova cuina, la part més centre del llenguado amb la pell ben escatada fet a la planxa amb bon oli d'oliva aconseguim una cruixent crosta que acompanyat de unes verduretes tallades al tamany d'un pèsol, i la salsa a l'amic més clàssic del llenguado, "la taronja", amb dos textures amb un flam i amb salsa.

### **Llonça de vedella rostida amb bolets 8'75€**

Peça magre de la vedella situada a continuació de la mitjana de la vedella dos talls de ½ cada un degudament rostit amb el seu brou i uns bolets de la nostre conserva que fa que sigui un clàssic de tota la vida i d'agrat per ha tot hom

### **Cuixa d'ànec amb peres al vi negre 12'50€**

De Navarra, bones cuixes d'ànec ben alimentat ens arriben a la cuina amb brasejar de puerros i ceba i una reducció de vi negre podem gaudir d'una salsa, que acompanyada de les tradicionals peres al vi negre faran un dueto de bona "sonatta" acompanya Xalotes dolces.

### **Cuixa de faisá desusada amb verduretes rodones 9.50€**

La au dels reis que posarem al avast d'una manera única desusada i refarcida amb carn de la mateixa au i acompanyat de carbaso, pastenaga, cevetes glasades i tomaquets xerry bo imacerats tot enbolcat amb el brou del seu guisat.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

### **Graellada de carn de 4 peces 11.50:**

Butifarra, Xai, conill, pollastre ; tenin en compte que de cada animal es faran servir totes les parts mes populars com a pece, s'acompanyara amb una patat al caliu i all i oli herbes aromatiques com romani farigola i demés.

### **Graellada de carn de 6 peces 14.00**

Butifarra, Xai, conill, pollastre, panxeta, butifarra negra o de bolets o guatlle ; tenin en compte que de cada animal es faran servir totes les parts mes populars com a pece, s'acompanyara amb una patat al caliu i all i oli herbes aromatiques com romani farigola i demés.

### **Espatlla o cuixa de cabrit al forn amb tres guarnicions**

**19 '50€**

Tradicionals cuixes i espatlles de cabrit senceres que bressades al forn durant 5 hores es desfan a la boca amb un toc d'all i julivert i tres guarnicions de temporada.

### **Mitge espatlla de xai al forn amb cebetes nanes i patates del forner 9.85 €**

Espatlles de xai partides per la meitat fetes al forn amb les clàssiques patates panadera.

### **Jarret de vadella amb bolets i pastenaga a la crema 6.85 €**

De la musculosa fibra de la "pantorrilla" de la vedella en treiem la melosa carn: el jarret. Rostit i guisat de manera tradicional amb una bona reduccio de vins d'oporto , es fantastica per enplenar-se d'un plat de carn assaboros, acompanyat de unes rodalles de pastenaga dentada a la crema



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

### **Galta o melós de vedella amb mores i graten de patata 8.50€**

Una galta de vadella en dos talls molt molt melosos amb una salseta agredolça i de gust contundent acompanyat de una pastiset de patata fet al forn i unes mores d'esberzer que fan la ecencia de la salsa de tan apreciada carn.

### **Ossobuco de vedella amb bolets i patates risolades 9.50€**

De la part de la pantorrilla de la vedella en trèiem uns talls espectaculars que través d'una cocció lenta i molt cuidada fa que tots els seus tendrums i gelatines es converteixin amb una sensació molt agradable, bolets de la nostra collita i patates rodones sons l'acompanyament ideal.

### **Ragut de vadella amb verduretes. 6.85 €**

Plat per omplir de noble carn de vadella tallada a daus i molt guisada per tal que quedi de alló més melós, verduretes que acompanyen amb un guisat de tradicio mediaval.

### **Cuixes de gall indi amb fruits secs 6.75 €**

Entre els clàssics de nadal diríem que son el mes popular amb fruits secs i amb aquella salsa una mica enganxosa que fa llepar els dits.

### **Cuixetes de pollastre (3) fetes de manera antiga 6.50€**

Tres cuixes de pollastre fetes amb una cassola amb els seus alls canyella ceba i tomàquet i el toc alegre del gotet de vi blanc.

### **Dauets de filet de vedella al pebre vermell amb pols i arròs amb orellanes.16'00 €**

Una manera molt diferent de menjar un dels plats mes tradicionals uns daus de carn de filet fets al punt amb salsa cremosa de pebre vermell





Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

molgut i un arròs dolçet amb l'agradable gust de les orellanes.

### Altres plats de festa

#### **Pollastre de pagesia de 3 a 3'5kg 10.75 € kg ( 8 raccions )**

Els pollastres de pagès que per aquestes diades son típics grossos ben alimentats amb carns fibrades i de molt gust el fem bo i confitat lentament amb seba i tomàquet amb un toc especial de canyella i al final els típics fruits secs que fan que sigui un dels plats amb mes tipisme a casa nostre.

#### **Garrí sencer al forn amb guarniment a la flequera 125€ ( 8 racc)**

Un tradicional de les festes el garrí que es pot donar sencer (fred) o Calent quartejat o partit a trossos, va acompanyat amb unes exalotes dolces i uns tomàquets nans i d'altres fruites que fan un plat pels amants del garrí rostit com a Segòvia una delícia al plat 8 RACCIONS .

#### **Ànec sencer a la taronja o amb peres 29'00 pece ( 4 caccions)**

Una pece ideal per fer sencera calenta a la manera mes clàssic "a la taronja" una recepta de casa deixada de dot a la cuina per el mestre Jaume. Una salseta forca amb el regust de les taronjes que s'han rostit conjuntament amb una au de 1'500 de pex aprox, ideal per 4 invitats valents d'una cuina clàssica.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

## Guarniments per acoplar a cada plat opcionalment

Mil fulles de patata al graten .....	1.50
Bouquet d'es 4 esparrechs amb bacó.....	1.00
Exalotes dolçes glasades 4 peces.....	1.25
Tomaquets farcits amb espinacs.....	1.50
Mil fulles d'esbergínia amb motzarella..	1.25
Endivia bresada amb pernil dolç/formatge	1.25
Arros amb orellanes a la crema (motlle).	1.00
Patata farcida (espinacs, xanfaina) gratén	1.50

(aquestes guarnicions son per actuar com a tals posats que son de dos a tres mosegades per tal no es poden considerar com a plat)

Esponjós de llimona 3'5 €

Esponjós de Xocolata Blanca 4'85€

Esponjós de Xocolata Negra Gran Cru Guanaja 5.25

Esponjós de mango 3'75 €

Esponjós de maduixa 3'75 €

Esponjós de Xocolates Blanques cote d'ivoire i Pur carive negre  
4'50

Assortit de rebosteria 5'50€

Pastis de pa de pesic a quadradets . 4.00

Ampolles de 2 litres de carbonics ( cola taronja etc.. 1er  
marques .....3.00

Vi de rioja a partir de .....4.75

Vi de altres indrets a partir .....3.25

Pa de pages de 1/5 kg pre tallat .....3.00

Aigua . ampolla de 1'25 l .....1.75



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.  
Urb. Mirador del Montserrat s/n.  
08251 Santpedor RGS. 26.07868/B  
Tel y Fax: 93.8320207-- 938272978  
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

#### Notes:

- Tots els plats son a racions
- Si d'adquirir el menú complert i per mes de 25 racions de cada plat del menú un entrant un segon i postres 10 % dto..
- Tenim material per l'ajut de muntatge de taula i menage amb bons descomptes, a traves de MMPLATS ( empresa dedicada al lloger de maetrial de taula i complements)
- Els plats calents a partir de 5 racions se serveixen amb hisotermic adequats a la temperatura establerta.
- El preu es de servei es dona a porta de restaurant.
- El servei a domicili es facturarà a part el transport. (festes de nadal consultar)  
Es: 26'00€ d'hora camió/ furgoneta min.1 hora  
+ 0'60 € km.

ESPERANT QUE SIGUI DEL SEU INTERÈS

ATT.

Josep torras