



Plats per Emportar



-2020-Josep Torras A..00



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

2020
-9

Escudella :.3'75€

De la manera mes tradicional de fer un bon brou, amb vedella, porc, i pollastre, verdures i un bon os de pernil ibèric fa que recorda els típics plats de sopa blanquinosa de nadal.

Carn d'olla....9,50€

Tall de costella de vedella, un quart de peu de porc, botifarra blanca i negre, pilota amb una fulla de col i uns quants cigrons melosos podem fer un dels plats mes tradicionals de la nostra cultura catalana.

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 negre 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.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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, 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.

Escalivada en racions de 230 gr preu de 5,85:

Nomes et caldrà fer la torrada amb pa amb tomàquet per posar una escalivada fresca del dia que pot esser un primer plat tradicional i molt nostre , si hi poseu unes anxoves podeu fer-ne una festa, es composta de pebrot vermell, albergínia, i ceba tot a parts iguals les racions son de 200 a 230 gr.

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.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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

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 trufes (7 und) ..8'00 €

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) ..6'00€

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'arròs mariner.... 10'50€

La clasica paella d'arròs 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 quadrades (gastronorm) ideal per 10 raccions per cefata (maxim)

Rissoto de ceps 9.00€

Un bon sofregit amb cep picadet i un caldo de verdures i de bolets fa que pugui gaudir de un arròs cremós al punt amb el millor bolet per aquets afer .



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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 cloïsses i diferents productes del mar

Mig llamàntol fred farcits i decorat a la Bella vista 16.00€

Mitg Llamantol cuit i fred amb un farcides tot ell decorat amb enciams de colors i una salsa tartara. (s'escollaixen els llamàntols vius de 550 gr)

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 extraïem 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 a casa han guardat l'aroma del millor bolet de la nostra terra.

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

Plat de nova cuina, la part mes 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 mes clàssic del llenguado, "la taronja", amb dos textures emb 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 .



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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 dolçes.

Cuixa de xai desusada amb verduretes rodones 9.50€

Cuixa de xai bo i desusada que posarem al abast d'una manera refarcida amb carn i acompanyat de carbaso, pastenaga , cevetes glasades i tomaquets xerry bo imacerats tot enbolicat amb el brou del seu guisat. El preu es per recció, es demanen mínim 4 racions .

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.

Espatlla de cabrit confitat. 20'00

Espatlletes de cabrit de 400 gr confitades lentament amb patates rate amb tomàquets xèrries, i pebrotets del padró dolços i xalotes glacejades .

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.

Cuixa de cabrit al forn amb tres guarnicions 16 '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. També es poden fer confitades com la espatlle cabrit per anar de comparsa.



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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 vedella 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’oportó , es fantástica per enplenar-se d’un plat de carn assaboros, acompanyat de unes rodalles de pastenaga dentada a la crema

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.

Espatlles de garrí confitat i rostit amb saltejat de fruites.21’50

Espatlles de garrí de uns 350 gr confitats amb cocció lenta i quan esta meloset es passa per el forn a alta temperatura fins a que la pell queda cruixent i de guarnició un saltejat de fruites que fa una conuinació excel·lent i un plat de grans ocasions.

Osobuco de vedella amb bolets i patates risolades 8.50€

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.

Jarret de porcell confitat amb patates i bolets . 5’50€

De la cuixa abans d’arribar al peu del porc hi ha una peça que es el garronet , es peça sencera amb un os bo i ofegat amb oli d’oliva i cuit lentament, després amb el mateix oli hi podem les patetes amb alguna ceba un plat bo i a bon preu .



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

Ragut de vedella 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 tradició 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 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.

Pollastre de pagesia per racions 4'75 (parts barrejades tallat a 1/8)

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

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 .



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

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.

Guarniments per acoblar a cada plat obcionalment

Mil fulles de patata al graten1.50
Bouquet d’es 4 esparrecs amb bacó.....1.00
Exalotes dolças glasades 4 peces.....1.25
Tomaquets farcits amb espinacs.....1.50
Mil fulles d’esberginia amb motzarella..1.25
Endivia bresada amb pernil dolç/formatge1.25
Arros amb orellanes a la crema (motle).1.00
Patata farcida (espinacs,xanfaina)gratén1.50

(aquestes guarnicions mínim es fan de 4 unitats del mateix i son per actuar com a tals posat que son de dos a tres mosegades per tal no es poden considerar com a plat, els plats de la llista que porten una guarnició pre establerta aquesta no te suplement.)

Pastis contats a preu de racions fets a casa nostre de manera artesana i amb els millor productes.

Esponjós de llimona 3’5 €
Esponjós de Xocolata Blanca 4’85€
Esponjós de Xocolata Negra Gran Cru Guanaja 5.25
Esponjós de mango3’75 €
Esponjós de maduixa / o gerds / o mores.. 3’75 €
Esponjós de Xocolates Blanques cote d’ivoire i Pur carive negre 4’50
Assortit de rebosteria 5’50€
Pastis de iema i pa de pessic a quadradets / o Satcher . 4.00



Dto. de Catering Mirador del Montserrat s.l.
Urb. Mirador del Montserrat s/n.
08251 Santpedor
Tel: 93.8320207
E-mail::miradormontserrat@miradormontserrat.com

Pa de pagès de 1/5 kg pre tallat3.00
Aigua . ampolla de 1'25 l1.75

NOTES I PROMOCIONS :

- Tots els plats son a racions
- Casi tots els plats es porten en safates adequades als isotèrmics per tal que el client pugui porcionar adequadament.
- D'adquirir el menú complert i per mes de 25 racions de cada plat iguals del catàleg, un entrant un segon i postres es tindrà un 10 % dte..
- 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) el descompte va supeditat a raó del valor del menú de “emportar” i el material que es precisa, consulteu!!
- Els plats calents a partir de 5 racions se serveixen amb isotèrmic adequats a la temperatura establerta sigui fred o calent.
- El preu es de servei es dona a porta de restaurant.
- El servei a domicili es facturarà a part el transport. (dia i fi d'any de nadal 25%+)
Es: 45'00€ d'hora camió/ furgoneta, min.1 hora
+ 0'50 € km. O .
Dintre de la comarca del Bages 40 per portar i 40 per anar a buscar
. Dia de Nadal i Fi d'any i dies molt senyalats consultar per disponibilitat i preu.

ESPERANT QUE SIGUI DEL SEU INTERÈS

ATT.

Josep torras