

La masia de CAN MAGRE del segle XVI restaurada com a

**RESTAURANT LA MAMA**

els hi ofereix els seus menjadors per seduir-los amb la seva ampla i variada carta de plats cuinats acuradament i amb la millor qualitat .Un exemple són les seves carns a la brasa i amb salses, paella marisc, fideuades, pastes fresques, amanides ,carpaccios , creps , pizzas, diferents xapates torrades , peix com: calamarsets, bacallà ,rap , llenguado ... i per suposat unes postres de la millor qualitat.

Per delitar-vos amb aquests plats disposem de menjadors privats fins a 45 persones. També tenim la possibilitat de confeccionar menús personalitzats per a cada ocasió. Els mesos d'estiu també obrim el acollidor menjador terrassa.

Tenim tancat els diumenges nit i dilluns tot el dia.

Estem a la seva disposició per qualsevol consulta.

Aprofitem per informar-los que tenim a la seva disposició MENUS PER A EMPRESES I PETITES CELEBRACIONS.

**MOLT BONES FESTES .**  
**GRÀCIES.**



# MENUS NADAL'13



***Crta. Parets a Bigues km 12,5(bv1430)***  
***Entrada polígon CAN MAGRE***  
***Santa Eulàlia de Ronçana***  
***(Barcelona)***

***GPS 41.65985580050479,2.229173183441162***

***www.restaurantlamama.cat***

***Telf. 93 844 64 06***

NADAL 2013  
SANT ESTEVE  
CAP D'ANY



PRIMERS A TRIAR :

Còctel de gambes dins la pinya natural

o

Escudella de La MAMA

o

Amanida de textures d'ànec i la seva vinagreta  
de maduixa

o

Amanida de formatge de cabra,  
codonyat, pinyons i vinagreta de maduixa

o

Canelons de La MAMA

o

Canalons de peix i marisc

o

Crema de carbassa amb foie i oli d'alfàbrega

o

Amanida de cabdells amb cruixents de pernil  
ibèric all fregit i foie

o

Rísoto de ceps

\_\_\_\_\_

Sorbet de La Mama

\_\_\_\_\_

SEGONS A TRIAR :

Carn d'Olla

o

Pollastre de pagès amb llagosta

o

Cabrit al forn

o

Cochinillo amb ceba confitada, panses i reducció  
de moscatell.

o

Filet de vedella amb salsa de múrgules

o

Confit d'ànec amb salsa de préssec

o

Suprema de rap cruixent amb puré de moniato

o

Tonyina amb ceps i reducció de ví ranci

o

Bacallà amb melmelada de tomàquet i ceba  
confitada

POSTRES :

Coulan de xocolata, crema catalana, flam d'ou,  
pastís de formatge, tiramísú, tatin, brownie amb  
gelat, peres al ví, poma al forn.

CELLER :

PLA DE LA CREU (6m barrica)

M.RISCAL VINYA CALERA - VERDEJO

CAVA SERRALLET BRUT NATURE

CAFÉ NEULES I TORRONS

45€ iva inclòs .