



Cal Blay

És Nadal a Cal Blay

A La Botiga de Cal Blay
fem fàcil el teu Nadal:
plats per encàrrec, menús per
emportar, safates pica-pica i molt més...

**Els plats de tota la vida
per celebrar les dates
més especials**



Nadal, Cap d'Any i Reis plats per encàrrec

Primers plats

	Preu
Crema de marisc amb gambes i vieires	7,7€
Canelons de capó amb beixamel de ceps i micropols de parmesà	6,5€
Canelons de bolets amb beixamel trufada i emmental	6€
Sopa de Nadal amb galets i pilotetes	6,5€
Ravioli fred de marisc amb vieires, gambes i vinagreta de verdures	11€
Lingot de gambes amb alls tendres i velouté de suquet mariner	10€

Segons plats

Cueta de rap amb crema de Marc de Cava i gambes	16€
Orada al forn amb llit de patates, ceba i tomàquet	10,8€
Pilota de Nadal amb sípia estofada a la bruta i carxofes	10,5€
Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons	11,3€
Cuixa d'ànec amb poma verda, prunes i salsa de Porto	9€
Xai rostit amb patates panadera, prunes, orellanes i pinyons	11€
Pollastre de pagès rostit amb prunes i orellanes	8€
Vedella cuita a baixa temperatura amb bolets i infusió de moixernons	11€
Vedella cuita a baixa temperatura amb poma caramel·litzada, escalopí de foie i reducció de Porto	13€
Pilota sorpresa amb foie, patata lligada, oli d'oliva verge i suc rostit	11,5€

Plats low cost

Canelons de carn amb beixamel i formatge emmental	5€
Crema de ceps amb encenalls de pernil ibèric	5€
Vedella amb suc i bolets de temporada	6,5€
Turnedó de llom amb prunes orellanes i castanyes amb salsa de mistela	6,5€
Mar i muntanya de pollastre amb gambes, prunes i orellanes	6,5€
Mero amb patata confitada i suquet mariner	6,5€

Comanda mínima de 2 racions per plat

Menús

Menú 1

Lingot de gambes amb alls tendres i velouté de suquet mariner

Cuixa de canard amb poma verda, prunes i salsa de Porto

17€

Menú 2

Ravioli fred de marisc amb vieires, gambes i vinagreta de verdures

Vedella cuita a baixa temperatura amb bolets i infusió de moixernons

20€

Tradicional (per 4 pax) escudella i carn d'olla

Caldo de Nadal amb galets

.....

Safata de carn d'olla

pilota, botifarra negra,

pollastre, cansalada i vedella

.....

Safata de verdures

patata, pastanaga, col i cigrons

50€

Pack familiar (per 4 pax)

Safata de canelons amb beixamel

Safata de pollastre amb gambes

.....

Carquinyolis Santacana

Catànies

.....

una ampolla de vi D.O. Penedès

i una ampolla de Cava Brut Nature

60€

Pack aperitiu gourmet (per 4 pax)

Pipeta d'escopinyes amb la seva salsa

Mini truita de patata brava

Cubilet de brandada de bacallà amb confitura de piquillos

Cubilet de formatge trufat amb poma caramelitzada i crocant de fruits secs

Raviolis de gambes farcit de bolets amb oli de ceps

Tartaleta de mató, anxova i confitura de tomàquet

Royal de foie amb gelee de malvasia de Sitges

44€

Packs safates

SAFATA DE SNACKS

Bastonets de pasta de full variats (30uts)

pesto, olivada i tomàquet i orenga

Caramels de fuet (20uts)

Delícies farcides de crema de formatge de cabra (25uts)

18€

SAFATA D'ASSORTIMENT DE MUNTADETS (24uts)

Muntadet de seitons en vinagre i tomàquets dolços

Muntadet de ventresca de tonyina,
escalivada, anxoves i "guindilles"

Muntadet de marisc amb maionesa de cibulet

Muntadet de salmó i mantega d'anet

25€

SAFATA PANETS-SANDWITX-PITES (20 uts)

Mini entrepanet de pernil país

Mini entrepanet de formatge i oli de pesto

Mini pita de salmó, vegetals i vinagreta de mostassa

Sandvitx vegetal de tonyina

35€

per encàrrecs i reserves **93 891 00 32**

horari: del 19 al 31 de desembre de 11h a 20h

C. Josep Rovira 27
Sant Sadurn d'Anoia
bot.santsadurni@calblay.com



calblay.wordpress.com