



Aquest  
Nadal  
Margarit  
a taula!

  
margarit  
Gastronomia Creativa

# Informació d'interès

Feu les vostres comandes amb temps.  
Per a les comandes de la cuina hi ha les següents dates límit:



## Nadal

Dissabte 15 de  
desembre  
(canelons fins  
dilluns 17 de  
desembre)



## Cap d'any

Dijous 27 de  
desembre



## Reis

Dimecres 2 de  
gener

Els preus són vàlids excepte si hi ha error d'impremta o canvis importants en els preus de mercat.

Tots els preus inclouen l'IVA.

Les fotografies només suggereixen la presentació.



# Safates

Per començar la festa amb varietat



## Safates d'embotits i formatges a mida

\*Preu segons contingut



## Safata aperitiu 20 unitats 22 €/safata

Foie gras amb mermelada de mango i llimona  
Dau de salmó fumat amb alga nori  
Bombó de formatge de cabra amb pistatxo  
Cremós de brandada de bacallà amb pebrot del piquillo

## Safata d'embotits ibèrics per a 4 persones 29,50 €/safata (400 gr)

Espatlla ibèrica, llonganissa, xoriço ibèric, llonganissa

## Safata de formatges per a 4 persones 21,50 €/safata (500 gr)

Manxego d'ovella, brie, crottin de cabra, tête de moine, cheddar

## Safata d'espalla ibèrica 25 € / safata (300 gr)

# Aperitius

Perfectes per al  
primer brindis



**Rotlles de salmó fumat i mascarpone**  
3,95 €/100 gr

**Salmó salvatge d'Alaska**  
7,60 €/100 gr

**Encenalls d'espàtlla de gla de Guijuelo**  
10,50 €/ 100 gr

**Esferes de foie gras amb ametlla**  
5,25 € / 100 gr

**NOU** **Dàtils Medjoul amb foie gras**  
3,50 € / 100 gr

**Caprici de pernil**  
3,75€ / 100 gr

**NOU** **Mousse de ceps**  
6,20€ / 1 terrina de 150 gr

**NOU** **Mousse de lluç**  
6,60€ / 1 terrina de 175 gr



**NOU** **Crema de garoines al cava**  
7,50 € / bossa de 4 racions  
Inclou la crema i 4 closques de  
garoïna per presentar-la

**Rotlles de salmó fumat amb ou filat**  
5,95 € / 100 gr

# Entrants i primers plats



Tots a la taula!

**NOU**

**Canelons de Nadal amb  
beixamel de tòfona**  
2,15 € / u

**Canelons de Nadal**  
1,90 € / u  
Amb rostit de pollastre de  
pagès i carn de porc ral

**Canelons de peix**  
2,20 € / u  
Amb rap, lluç i gambes

**Canelons de bolets**  
1,90 € / u  
Amb ceps, rovellons i altres  
bolets de bosc

**Canelons d'espínacs**  
1,75 € / u  
Amb panses i pinyons del  
país

**Brou de Nadal**  
8,70 € / u  
1 litre – 3 racions

**Brou de Nadal amb  
galets grossos**  
12,90 € / u  
1 litre – 3 racions

**Carn d'olla**  
22,90 € / kg  
Safata d'1,5 kg  
(4 racions aprox.)  
4 pilotes, cuixa de  
pollastre, vedella, peu  
de porc, cansalada,  
botifarra negra, cigrons,  
col, patata i pastanaga

**Petxines de peix i marisc**  
4,30 € / u  
Amb rap, lluç, gambes i  
emmental per gratinar



Canelons de Nadal

\* Tots els canelons disponibles en safates de 3, 6, 10 o 20 unitats.

# Segons plats

Com fets a casa



NOU

**Pularda de pagès amb múrgoles i foie gras**  
(15 racions)

Cuinat a baixa temperatura durant 10 hores  
185,50 € / u

**Pollastre de pagès farcit de Nadal**  
135 € / u (8-10 racions)

Amb farciment de fruita seca, pinyons, poma i salsitxa  
Cuinat a baixa temperatura durant 8 hores

NOU

**Capó de pagès amb ceps i salsa de castanyes**  
148 € / u (tallat en 9 racions)

Cuinat a baixa temperatura durant 6 hores

NOU

**Rodó de pollastre**  
28,95 € / kg

Cuinat a baixa temperatura durant 3 hores  
Farciments: prunes i pinyons / pernil cuit i formatge / bolets / ou, pebrot i olives



Capó de pagès amb ceps i salsa de castanyes

NOU

**Rodó de pollastre amb foie gras i tòfona**

Cuinat a baixa temperatura durant 3 hores  
33 € / kg

NOU

**Rodonet de pollastre**

Farciments: pernil cuit i formatge / dàtils i cansalada fumada  
20,50 € / kg

**Cuixa de pollastre de pagès**

12,50 € / u

Amb prunes, pinyons, orellana i ceba confitada

Cuinada a baixa temperatura durant 4 hores

**Pernilets de pollastre amb prunes i pinyons**

8,60 € / 4u



Pollastre de pagès farcit de Nadal



Mig cabrit amb aromes de camp

**Mig cabrit amb aromes de camp**

**43 € / kg (tallat en 8 racions)**

Cuinat al forn a baixa temperatura durant 6 hores

**Mig garrí amb infusió de cítrics**

**75 € / u (5-6 racions)**

Cuinat al forn a baixa temperatura durant 8 hores

**Llom de porc ral farcit**

**32 € / kg**

Cuinat a baixa temperatura durant 2 hores

Farciments: prunes i taronja / prunes i pinyons / ceps i tòfona negra

**Espatlla de porc al forn amb salsa de rostit i salsa de poma**

**163 € / u (15-18 racions)**

Cuinada a baixa temperatura durant 6 hores

**Roast beef de bou**

**70 € / kg**

La millor mitjana de bou per a un roast beef increïble



Roast beef de bou



**Vedella amb bolets**

**24,90 € / kg**

**Carn Cake amb fondant de foie gras i tòfona**

**23,80 € / kg**

El coulant de carn amb el cor de foie gras i tòfona

El Carn Cake necessita 16-20 minuts de cocció al forn

**NOU**

**Timbal ibèric amb foie gras i mermelada de figa**

**24,50 € / kg**

El timbal ibèric necessita 16-20 minuts de cocció al forn

**NOU**

**Timbal ibèric amb formatge de cabra i tomàquet confitat**

**18,50 € / kg**

El timbal ibèric necessita 16-20 minuts de cocció al forn

**Calamars frescos de costa farcits de peix**

**35,80 € / kg**



Carn Cake



Calamars frescos de costa farcits de peix

*Bones Festes!*

Aquest Nadal  
**Regala  
Margarit**



**Pack Felicitat**

-Pernil i Cava o Vi-

450 gr d'espalla ibèrica de gla

+

o Vi Negre Les Sorts  
(D.O. Montsant)

o Cava AT. Roca Brut Reserva

**68 €**



## Pack Premium

-Pernil i Cava-

450 gr d'espalla ibèrica  
de gla

+

Cava Maria Casanovas  
Brut Nature Gran Reserva

**75 €**



## Pack Clàssic

-Pernil-

450 gr d'espalla ibèrica de gla

**49,75 €**

900 gr d'espalla Ibèrica de gla

**97,50 €**



# BOTIGUES

## BARCELONA

Manuel Girona, 53 - T. 93 205 93 99

Caponata, 12 - T. 93 203 75 30

Cornet i Mas, 63 - T. 93 203 33 23

Mercat de Sarrià, parada 61 - T. 93 203 69 68

Benet Mateu, 52 - T. 93 203 20 93

## OLESA DE MONTSERRAT

Joan Coca i Grau, 5 - T. 93 778 54 26

Servei a domicili

Truca a la teva botiga Margarit i informa't



[www.xarcuteriesmargarit.com](http://www.xarcuteriesmargarit.com)

 Xarcuteries Margarit

 xarcuteries\_margarit