



UNA MICA DE NOSALTRES

La nostra filosofia i experiència de mes de 30 anys es basa en el treball ben fet en equip. Qualitat, alt nivell, constància, innovació, alta gastronomia, passió per la cuina, seriositat, dedicació i esforç... Són algunes de les paraules que millor ens defineixen.

En el dossier adjunt hi trobaran propostes, però sempre escoltarem les seves idees, segur que trobarem menús que s'adaptaran a les seves necessitats.

Masia la Torre del Gall Festes familiars - grups 2016

**Informació i oficines: Ferrers, 38 Vilafranca del Penedès / Visites: La Torre del Gall – Sant Cugat Sesgarrigues
Telèfon 93 892 29 29 - Anna - anna@latorredelgall.com - www.latorredelgall.com -facebook la torre del gall - Blog**





Cuina pròpia de 700 m²



LA MASIA

A la masia la Torre del Gall trobaran una combinació perfecte per celebrar tot tipus d'events...

L'entorn enmig de les vinyes, l'espectacular masia del s.XVI i l'Alta Gastronomia del Xef Josep Soler, fan d'aquest indret un oasi de pau i tranquil·litat on podran disfrutar de

sales privades:

- Sala la Torre
- Sala Gòtica
- Sala Xarel.lo

i també de jardins independents :

- Jardí Palmeres
- Jardí Vinyes
- Bosquet

Disposem també de cuina pròpia de 700 m²

Junts farem que la vostra celebració sigui única...

Us esperem amb molta il·lusió



OPCIONES APERITIU

Copa de Cava de Benvinguda & Aigua

Pasta salada de la Bretanya - Xips de verdures

2.5 €

.....

Aperitiu de Benvinguda

Copa de cava + aigua

Llesqueta de **pa amb pernil**

Espardenya **escalivada** brasa & **formatge** cabra

Croquetes de bacallà

Pasta salada de la Bretanya

Preu 5.70 €

.....

Aperitiu Exterior

Espardenya **escalivada** brasa & **formatge** cabra

Centres de **formatges** de diferents regions

Xips de patates al punt de sal

Croquetes de Bolets – Bacallà – Pollastre

Pasta salada de la Bretanya

Brotxeta de **gamba** en tempura

Pa d'oli amb oliva negra i **pernil**

Mini truita de patata amb ceba dolça

Begudes Aperitiu

Cava Rosé - Cava BN - Vi - Bitter - Sucs de

Fruita - Refrescs - Vermouth - Aigua - Cervesa

Preu 11.50 €

.....

Altres Opcions

Caneló alvocat amb maionesa cranc 1,85 €

Cuixeta de guatlla amb arròs cremós 1,85 €

Coca de foie amb figues 2,00 €

Ravioli de tòfona amb **ou de guatlla** 1,75 €

Mini hamburgueseta de vedella
amb ceba, formatge i bacó 1,75 €

Esfèrici de sobrassada, formatge fresc i anous 1,00 €

Piruleta de **formatge parmesà** amb pipes 1,00 €

Bacallà confitat amb mousseline d'alls 1,85 €

Escamarlà amb gnocchi de patata al romaní 1,85€

MENÚ Verema

1ers plats

Amanida de **favetes baby amb pernil ibèric** a la vinagreta de menta fresca

-

Amanida de **pernil d'ànec** amb encenalls de parmesà i bolets a la vinagreta d'anous

-

Farcellets **de tonyina i albergínia** a la salsa de romesco

-

Mini **canelons d'ànec** a la crema de bolets

-

Cistell de còctel de marisc a la salsa rosé

-

Amanida de meló amb pernil ibèric a la vinagreta de cava a la taronja

-

Crema de ceps amb gambetes

2ons Plats

Carrillers meloses de porc farcides de bolets amb puré patata, ceba i bacon

-

Orada amb mousseline bouquet de verduretes

-

Milfulles de **vedella** amb albergínia i carbassó a la salsa de bolets

-

Confit d'ànec amb cebetes i bolets a la salsa de Ratafia

-

Bacallà a la mousseline amb panses, pinyons i un toc de bitxo

-

Filet de porc farcit de fruits secs a la salsa de fines herbes

-

Salmó farcit de mascarpone i bacó cruixent

-

Milfulles de **pernil rostit** farcit de poma i salsa ceps

-

Lluç amb infusioó de ceps

PASTÍS a escollir

Assortiment de panets - Aigua

Cafès aràbics – infusions & Carro licors

Celler Vins & Caves - refrescos - cervesa

Preu Menú
38.50 €
Iva Inclòs

Especial Degustacions

Per començar...

Brotxeta de **gamba** en tempura

-

Croqueta de bacallà

-

Espardenya **d'escalivada a la brasa** amb formatge de cabra

1er plat

Amanida de **formatge de cabra amb poma & figues** a la vinagreta de fruits secs

2on Plat

Canelons **d'ànec** a la crema de bolets del bosc

3er Plat

Arròs de ceps amb codorniu confitada

o

Orada amb mousselina bouquet de verduretes i patata laminada

o

Laminat d'Ibèric amb puré de patata cremosa i salsa de bolets

o

Roast de tonyina i ferdures agredolces

PASTÍS

**Milfulles de Vainilla – Chilboust de Crema & Taronja –
4 textures de xocolata – Xocolata blanca amb maracujà –
Exòtic – Xocolata amb gerds**

Assortiment de panets

Cafès aràbics aràbics – infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves

Aigua - refrescos - cervesa



Aperitiu al jardí de les vinyes



Mil fulles de vedella farcit albergínia & carbassó amb salsa de bolets

Preu Menú
42.00 €
Iva Inclòs

MENÚ La Torre

Opcional Per començar...

Entrant pica pica

- Brotxeta de **gamba** en tempura
-
- Esfèrics de **Marisc o Ceps amb foie**
-
- Pa d'oli amb oliva negra amb **pernil ibèric**
-
- Espardenya **d'escalivada a la brasa** amb formatge de cabra
-
- Cullereta de **pop** amb patata laminada al pebre roig

MENÚ

1ers plats

- Cistell d'amanida de **pernil d'ànec amb codonyat** i vinagreta de pinyons torrats
- o
- Lasanya de salmó** a la salsa de caviar i gambetes (calamars, gambes, bolets i espàrrecs)
- o
- Caneló de vedella amb salsa de ceps & trufa**
- o
- Caneló de faisà i ànec** amb a la salsa de foie trufada
- o
- Saltejat de verdures** amb calamar & gambes
- o
- Arròs de ceps** amb guatlla confitada
- o
- Amanida de **gambes amb esfèrics de meló** a la vinagreta de cava amb taronja

2ons Plats

- Bacallà** amb cruixent de parmesà, salsa de mel i "ajoarreiro"
 - o
 - Terrina de **melós de vedella** amb poma cruixent i niu de patata
 - o
 - Confit d'ànec** amb poma a la salsa de Ratafia
 - o
 - Bacallà** a la mousseline amb panses, pinyons i un toc de bitxo
 - o
 - Ibèric laminat** amb parmentier de patata i mango
 - o
 - Lluç** amb llit de patates laminades i espàrrecs verds
- PASTÍS**
Mil·lufles de Vainilla – Chilboust de Crema & Taronja –
4 textures de xocolata – Xocolata blanca amb maracujà – Exòtic
– Xocolata amb gerds

Assortiment de panets

Cafès aràbics – infusions & Carro licors



Barra de Begudes

Opcions plats amb Suplement

Espatlla de xai al forn amb verdures

1.50 €

Rap & Lluç amb el seu suquet

5.00 €



Celler
Vins & Caves
Aigua - refrescos -
cerves

Caneló Bou de mar brotxeta de vieires

Preu pica pica

6.25 €

Preu menú

43.00 €

Iva Inclòs



APERITIU Les Vinyes

APERITIU

Espardenya **d' escalivada** a la brasa amb formatge de cabra

-

Centres de **formatges** de diferents regions

-

Xupito **crema de meló** amb encenalls de pernil, reducció Px

-

Croquetes : Bolets-Bacallà- Pollastre

-

Pasta salada de la Bretanya

-

Brotxeta de **gamba** en tempura

-

Mousse de patata amb **pop**

-

Ravioli de **tòfona** amb ou de guatlla

-

Pa d'oli amb oliva negra i **pernil**

Begues Aperitiu

Copa de Benvinguda – Sucs de Fruita – Refrescs– Aigua - cervesa



Exemple muntatge taula

Aquest menú inclou:

Minutes

MENÚ Les Vinyes

MENÚ

1ers plats

Amanida de **favetes baby amb pernil ibèric** vinagreta de menta fresca

o

Amanida de **pernil d'ànec** amb codonyat i pinyons torrats

o

Cistell de **formatge de cabra** amb poma i figues a la vinagreta de fruits secs

o

Fina coca cruixent de **gambes** olives i cebetes confitades

o

Ravioli obert amb **vieires i moixernons** amb crema d'espàrrecs verds

o

Mini **canelons d'ànec** a la crema de bolets del bosc

o

Caneló de raout de faisà amb foie i teula de parmesà cruixent

o

Amanida d'**esfèrics de foie crocants** amb flors de mango a la vinagreta de gerds

o

Amanida de **gambes amb esfèrics de meló** a la vinagreta de cava amb taronja

2 ons plats a triar

Calamars farcits de tonyina & ou amb cloïsses

o

Pintada farcida de foie amb trinxat de bacó a la crema de bolets

o

Laminat d'ibèric amb cebetes i bolets a la salsa blanca de foie

o

Milfulles de vedella farcit de poma i bolets al Oporto

o

Espatlla de xai al forn amb verdures i dolç de prunes

o

jarret de xai a les dues salses de vi negre i blanc

o

Tornado de vedella amb sabors mediterranis

o

Melós de vedella a baixa temperatura, bolets i parmentier

o

Lluç farcit de bolets amb risotto

PASTÍS a escollir

Assortiment de panets - Aigua

Minutes

Cafès aràbics- infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves

Aigua - refrescos - cervesa

Preu Menú
60.00 €
Iva Inclòs



MENÚ PETER PAN PER NENS & NENES

Macarrons bolognesa
Canelons Casolans
Spaguettis Carbonara
Lassanya de carn

*

Llàgrimes de pollastre amb patates
Escalopa de pollastre amb patates
Mini hamburgueseta de vedella amb
formatge

*

Gelats variats

*

Assortiment de panets

Aigua – Refrescs

Preu 24.00 €