



FIESTAS 2020-21

Navidad

San Esteban

Fin de Año

Para llevar

-Navidad, fin de año-

GRUPO CASABLANCA



## Navidad

### Aperitivo

-----

Escudella de galets con “pilota”

-----

Lomo de lubina con ceps y cebollitas glaseadas  
con butifarra del Perol y su jugo

-----

Terrina de pularda asada rellena  
de pistachos y foie en su jugo

-----

Tarta ópera, con helado de café y cacahuete

-----

### Petits fours navideños

-----

### Bodega

Agua mineral natura Bezoya Premium  
Blanco Via Terra D.O. Terra Alta  
Tinto Bruberry D.O. Montsant  
Copa de cava Miquel Pons Brut Nature D.O. Cava  
Cafés e infusiones

-----

**Precio: 48€ IVA incl.**

### Condiciones

La reserva quedará confirmada abonando una paga y  
señal del 20% del total.



## NAVIDAD

-Para llevar-

Escudella de galets con “pilota”

-----

Lomo de lubina con ceps y cebollitas glaseadas  
con butifarra del Perol y su jugo

-----

Terrina de pularda asada rellena  
de pistachos y foie en su jugo

-----

Tarta ópera

-----

Condiciones:

Encargos: rogamos que realicen sus reservas antes del 22  
de diciembre al teléfono 977 382 168

Recogida: el 24 de diciembre de 11h a 16h

La reserva quedará confirmada abonando una paga y  
señal del 20% del total.

-----

**Precio: 35€ IVA incl.**

**Pack bodega**

1 botella Via Terra D.O. Terra alta blanco

1 botella Lan D-12 Crianza D.O.Ca Rioja tinto

1 botella Torelló Brut Corpinnat cava

**Precio: 30€ IVA incl.**



## SAN ESTEBAN

### Aperitivo

-----

Coca de pulpo, tomate confitado con tomillo, pimiento escalivado y chiffonade de endivias

-----

Canelón tradicional de pollo de corral

-----

Lomo de lubina con ceps y cebollitas glaseadas con butifarra del Perol y su jugo

-----

Tarta ópera, con helado de café y cacahuete

-----

### Petits fours navideños

-----

### Bodega

Agua mineral natura Bezoya Premium  
Blanco Via Terra D.O. Terra Alta  
Tinto Bruberry D.O. Montsant  
Copa de cava Miquel Pons Brut Nature D.O. Cava  
Cafés e infusiones

-----

**Precio: 48€ IVA incl.**

### Condiciones

La reserva quedará confirmada abonando una paga y señal del 20% del total.

## Cena de Fin de Año

Mousse de foie micuit con hojaldre y tamarindo

-----

Tartar de cigala y lubina  
con caviar de Riofrío 3ø con crema de almendras tiernas

-----

Bogavante azul con menestra de verduritas,  
gazpacho translúcido y flor de pensamiento

-----

Lomo rape de Cambrils con americana de bogavante

-----

Paletilla de cabrito deshuesada a baja temperatura,  
con texturas de alcachofas

-----

Tarta de mango y fruta de la pasión  
con sorbete de limón y albahaca

### **Bodega**

White HMR D.O. Penedès blanco  
Brunus D.O. Montsant tinto  
Torelló Brut Nature Corpinnat cava  
Uvas de la suerte

### **Condiciones**

La reserva quedará confirmada abonando la totalidad  
del cubierto

Precio: 95€ IVA incl. (antes del 15 diciembre)

Precio: 105€ IVA incl. (15- al 31 de diciembre)



## Cena de Fin de Año

-Para llevar-



### Aperitivo

Jamón ibérico D.O. Guijuelo (20gr/pax)

Tarrina de micuit hecha en casa (30gr/pax)

Brocheta de atún rojo Balfegó, queso de cabra y cherry

Langostinos de Sant Carles cocidos (2 piezas/pax)

-----

Suquet de rape de Cambrils con americana de bogavante

-----

Paletilla de cabrito a baja temperatura, patatas a lo pobre

-----

Tarta de mango y fruta de la pasión

**Precio: 55€ IVA incl.**

### Pack bodega

1 botella White HMR D.O. Penedès blanco

1 botella Brunus D.O. Montsant tinto

1 botella Torelló Brut Nature Corpinnat cava

**Precio: 40€ IVA incl.**

### Condiciones

Encargos: rogamos que realicen sus reservas antes del día 29 de diciembre al teléfono 977 382 168

Recogida: el día 30 de diciembre 15h a 20h

La reserva quedará confirmada abonando una paga y señal del 20% del total.



## Menú Infantil

Canelones de pollo asado de payés

-----

Solomillo de ternera con patatas fritas

-----

Helado infantil

-----

Aguas y refrescos

-----

### Precios

25 y 26 de diciembre: 25€ IVA incl.

31 de diciembre: 50€ IVA incl.

FELICES FIESTAS Y PRÓSPERO AÑO NUEVO



### **Contacto**

Restaurante Club Náutico Salou

[info@grupocasablancaevents.com](mailto:info@grupocasablancaevents.com)

977 382 168 / 630 213 642

Puerto Deportivo S/N, 43840, Salou