

EL CELLER DEL MUSEU

Menú dia 25 Nadal 2020

Aperitius de Benvinguda

Xarrup de crema de marisc amb broqueta de gamba | Pa de coca amb pernil ibèric

Primer plat

Sopa de galets ben calenta i carn d'olla servida al moment

Amanida tebia de llagostins amb poma àcida

Mig llamàntol a la brasa amb mantega suau i cítrics (suplement 10€)

Segon plat

Tronc de Turbot a la graella a l'all cremat i amb verdures

Gall de Mar amb tellerines i salsa verda a la llegenda de Sant Pere

El "cochinillo" de Segòvia cruixent i parmentier de carbassa

Timbal de pollastre de Nadal a la catalana

filet de Vedella fet a la brasa amb patates casolanes

Espatlla de Cabrit confitada a baixa temperatura (Suplement 15€)

Postres

Tronc de Nadal de nata i xocolata | Turrons i neules | Cafè (licors no inclosos)

Celler

Vi Blanc Bitacora Verdejo (DO Rueda)

Vi negre Tararí (DO Conca de Barberà)

Cava Brut Père Bernada (DO Cava)

Celler Selecció del Sommelier amb suplement

José Pariente Verdejo 2019 (DO Rueda) 16€	Terrestre 2016 garnatxa – samsó (DOQ Priorat) 19€
Sabaté i Coca Castellroig So Blanc (DO Penedès) 15€	Álvaro Palacios Camins del Priorat (DOQ Priorat) 27€
Jean Leon Chardonnay 2019 (DO Penedès) 16€	Luis Cañas Reserva de la Familia (DO Rioja) 29€
Agustí Torelló Mata Brut Reserva (DO Cava) 20€	Cair Selección El Aguilera (DO Ribera de Duero) 26€
Mosset Brut Nature (DO Corpinnat) 22€	Pago de Carraovejas Cr. (DO Ribera de Duero) 40€

Preu per persona 60€ + 10% IVA

Menú dia 26 Sant Esteve 2020

Aperitius de Benvinguda

Xarrup de crema de formatge amb mermelada de tomàquet | Croquetes de pernil

Primer plat

Canelons gratinats al record de com els feia l'Àvia Maria

Amanida tebia de llagostins amb poma àcida

Mig llamàntol a la brasa amb mantega suau i cítrics (suplement 10€)

Segon plat

Tronc de Turbot a la graella a l'all cremat i amb verdures

Gall de Mar amb tellerines i salsa verda a la llegenda de Sant Pere

El "cochinillo" de Segòvia cruixent i parmentier de carbassa

Timbal de pollastre de Nadal a la catalana

filet de Vedella fet a la brasa amb patates casolanes

Espatlla de Cabrit confitada a baixa temperatura (Suplement 15€)

Postres

Tronc de Nadal de nata i xocolata | Turrons i neules | Cafè (licors no inclosos)

Celler

Vi Blanc Bitacora Verdejo (DO Rueda)

Vi negre Tararí (DO Conca de Barberà)

Cava Brut Père Bernada (DO Cava)

Celler Selecció del Sommelier amb suplement

José Pariente Verdejo 2019 (DO Rueda) 16€	Terrestre 2016 garnatxa – samsó (DOQ Priorat) 19€
Sabaté i Coca Castellroig So Blanc (DO Penedès) 15€	Álvaro Palacios Camins del Priorat (DOQ Priorat) 27€
Jean Leon Chardonnay 2019 (DO Penedès) 16€	Luis Cañas Reserva de la Familia (DO Rioja) 29€
Agustí Torelló Mata Brut Reserva (DO Cava) 20€	Cair Selección El Aguilera (DO Ribera de Duero) 26€
Mosset Brut Nature (DO Corpinnat) 22€	Pago de Carraovejas Cr. (DO Ribera de Duero) 40€

Preu per persona 60€ + 10% IVA

Menú Infantil Nadal i Sant Esteve 2020

Primer plat a escollir

Canelons de l'Àvia Maria gratinats

Sopa de galets amb pilota

Segon plat a escollir

Mig Filet de vedella amb patates fregides

Escalopa de pollastre amb patates fregides

Postres

Gelat Disney

Pastís de Xocolata

Algües i refrescs)

Preu per persona 40€ + 10% IVA

MASIA
RESTAURANT
TERRASSA



ROSTISSERIA
BANQUETS
CASAMENTS

EL CELLER DEL MUSEU

Benvinguts a casa

Masia Museu Serra i el restaurant El Celler del Museu us volem acollir a casa nostre per gaudir dels àpats nadalencs en un any marcat per la COVID-19. Estem preparats per rebre les vostres famílies en les millors condicions per fer-vos sentir confortables i segurs. Els espais de la Masia i l'Hivernacle s'adapten acuradament a les restriccions d'aforament per garantir-vos privacitat i distància social.

Us sentireu completament confortables i desitgem que visqueu un feliç Nadal i any nou a casa nostre

Família Serra Nadal

INFORMACIÓ PER RESERVES I CONDICIONS

Pre Reserves i informació als telèfons 938 065 817 - 652 556 877 info@elcellerdelmuseu.com masiamuseuserra.com o a la Masia Museu Serra de 10 a 16 hores de dimarts a divendres

Reserva en ferm amb paga i senyal de 20€ per adult i 10€ infantil

Ingrés a CC Caixabank ES09 2100 3244 6522 0010 1744 referencia nom de la família

Data límit de confirmació i selecció dels plats i vins amb suplement divendres 18 de desembre. Informar de qualsevol tipus d'intolerància o al·lèrgia alimentària i persones amb mobilitat reduïda

Condicions

Per l'adquisició anticipada de matèries primeres no es faran devolucions de pagues i senyals per les anul·lacions de reserves posteriors al dia 18 de desembre

En cas de modificacions de les mesures COVID-19 que impedeixin la celebració dels àpats als restaurants podrem fer el menú per emportar.

En seguiment de les restriccions d'aforament segons la normativa, les nostres instal·lacions s'han condicionat a un 50% de l'aforament amb les taules amb separació de 2 metres i el número de comensals per taula segons normativa actualitzada per les autoritats en les dates de celebració.