



María Piquel

Celebracions





Ocasions especials

La seva celebració

Al llarg de la vida hi ha ocasions que recordem de forma molt especial, el bateig o la comunió dels nostres fills, aquell aniversari, les bodes d'or...

Són dies on cada detall compte, i per això tot l'equip de **Masia Piguillem** us oferim els millors ingredients perquè el vostre dia sigui especial: natura, tranquil·litat, la Masia, tracta personalitzat i bon menjar!



Localització

Masia Piguillem està situat en una ubicació privilegiada i de fàcil accés. Ens trobareu a l'autovia c-37, km 163, sortida Sant Andreu de la Vola. Per arribar a la C-37, hi podreu arribar des de la C-17 o C-25 a l'altura de Vic.

Estem a 50 minuts de Barcelona (C-17) i Girona (C-25).



LLEGENDA

Venint de Vic/BCN, un cop incorporats a la C-17:

- 1** Utilitzeu el carril de l'esquerra per agafar la sortida 69 per a C-37 en direcció Olot/Torelló Sud/Manlleu, llavors continueu per C-37, fins al km. 163.
- 2** Llavors preneu la sortida cap a St. Andreu de la Vola, on trobareu Masia Piguillem a la vostra esquerra.




Aperitius



Aperitiu 1 a taula

- _Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet i pernil.
- _Assortiment de formatges variats.
- _Mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _Calamars a la romana artesans.

Aperitiu 2 a taula

- _Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet i pernil.
- _Assortiment de formatges variats.
- _Minipebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Bombó de foie.
- _Xarrup de crema de patata amb tòfona.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.
- _Torradeta amb sobrassada i ou de guatlà.

Aperitiu 3

- _Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet i pernil.
- _Assortiment de formatges variats.
- _Mi-cuit d'ànec amb crema de castanya.
- _Sobrassada del Mestre Xarcuter Xesc Reina.
- _Tàrtar de salmó amb alvocat.
- _Gambes a la planxa.
- _Terrina de crema de patata amb ou escalfat, bolets, cansalada cuïta a baixa temperatura i tòfona.

_Ostres (*opcional*). _____ Supl. **4€/p**





M
Menú



Menú degustació

BENVINGUDA

—Copa de benvinguda acompanyada de Snacks.

PER COMENÇAR

—Cor d'escarxofes amb oli d'oliva verge extra flor de sal i encenalls de cecina.

—Steak tarter de vedella amb esferificació de mexicana i xapata d'oliva.

ENTRANT

—Crema suau de porro amb bola de mascarpone, cruixents de sèpia i llagostins.

PEIX

—Cua de rap amb fons de crema de carbassa i bolets.

CARN

—Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb foie i reducció de ratafia.

POSTRES

—Tatin de poma temperat a l'estil Piguillem amb canyella i bola de vainilla.

CELLER

—Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – *D.O. Penedès*

—Vintage brut Gran reserva – *D.O. Cava*

P 85€



P

Plats principals i postres



Menús des de 40€

Aperitiu 1 a taula.	
Aperitiu 2 a taula.	Supl. 4€
Aperitiu 3.	Supl. 10€

Afegir un primer plat amb servei de vi (opcional)

Crema suau de porro amb bola de mascarpone, cruixents de sèpia i llagostins.	Supl. 10€
Crema freda de verdura amb poma verda i salmó.	Supl. 10€
Fideuada dels pescadors.	Supl. 12€
Caneló de pollastre de pagès rostit i foie amb beixamel trufada.	Supl. 13€
Crema de patata amb ou escalfat, bolets, cansalada cuita a baixa temperatura i tòfona.	Supl. 14€
Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb fons de salsa de ceps.	Supl. 14€
Gambes a la planxa amb allijulivert.	Supl. 17€



CARNS

Dau de melós de vedella amb favetes baby saltejades.	
Espatlla de xai sense feina amb reducció d’oportó.	Supl. 2€
Confit d’ànec amb compota de poma.	Supl. 3€
Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de ratafia i foie caramel·litzat.	Supl. 5€
Pollastre de pagès rostit amb gambes.	Supl. 6€
Txuleton de vedella de 500 grams madurat 60 dies.	Supl. 6€

PEIXOS

Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb fons de salsa de ceps.	Supl. 2€
Cua de rap amb crema d’ametlles i mussolina d’all.	Supl. 6€
Cassoleta de peix i marisc.	Supl. 6€

LES POSTRES

Bescuit cremat amb xocolata calenta.	
Massini de nata i trufa cremat amb crocant.	
Mousse de tres Xocolates.	Supl. 2€
Pastís de Nutella.	Supl. 2€

P

PER TOTHOM

MENÚ INFANTIL

A Masia Piguillem també pensem en els més petits i els coneixem molt bé els gustos. És per això que hem dissenyat un menú especial per a ells.

APERITIU

- Patates.
- Olives.
- Formatge.
- Llonganissa.
- Croquetes.
- Calamars a la romana artesans.

PLAT COMBINAT

- Macarrons i escalopa de pollastre amb patates fregides naturals.

POSTRES

- Gelat.

El menú també inclou servei de monitors per un mínim de 5 nens durant 2 hores que els prepararan tota mena de jocs i activitats i portaran un inflable.

Es considerarà menú infantil fins a l'edat de 12 anys i el seu cost serà de **35** euros.

MENÚS ESPECIALS

En cas que hi hagi una persona amb alguna al·lèrgia o intolerància si s'avisava amb una antelació mínima, se li adaptarà el menú apte per a la seva dieta.



D

DETALLS

— COPA DE BENVINGUDA

Oferim la possibilitat de donar la benvinguda a tots els convidats amb una copa de de moscato i assortiment de snaks abans de començar a el dinar.. Tindrà un cost de **4** euros.

— COMPLEMENTA L'APERITIU AMB UNA TAPA DE FIDEUADA

Després de l'aperitiu i abans del plat principal els oferim l'opció de degustar una tapa de fideuada amb allioli. Tindrà un cost de **4** euros.

— COMPLEMENTA L'APERITIU AMB UNA TAPA D'ARRÒS DE PIGUILLEM

Després de l'aperitiu i abans del plat principal els oferim l'opció de degustar una tapa d'arròs de Piguillem (*Arròs sense feina amb sofregit de l'empordà, sèpia, gambes, verduretes de km0, cansalada d'uroc cuita 10 hores a baixa temperatura i reducció de ratafia*). Tindrà un cost de **6** euros.

— COMPLEMENTA LA PROPOSTA GASTRONÒMICA AMB UN SORBET

Oferim la possibilitat de servir un sorbet artesà després de la fideuada i abans del plat principal. Podran escollir entre una gran varietat de sabors. Tindrà un cost de **3,5** euros.

— CARRO DE LICORS

Els oferim un assortiment de licors variats durant els cafès on podran degustar copes, tubs, xarrups... Tindrà un cost de **4,5** euros.

— EXCLUSIVITAT DE L'ESPAI

Si volen estar en un espai reservat exclusivament per a vosaltres, disposem de diferents sales depenent de la quantitat de persones que siguin. Preu a concretar segons sala i disponibilitat.

— SOBRETAULA

Un cop servits els cafès i les copes es donarà per acabat el servei. Si volen allargar la seva estada, s'haurà de comunicar prèviament.

També els facilitarem florista, fotògrafs o tota mena de proveïdors per fer que encara sigui un dia més complet de detalls i animació. Si tenen algun suggeriment per personalitzar la seva celebració o el seu menú els ajudarem a fer-ho realitat.

INFORMACIÓ

- _ Menús disponibles amb reserva prèvia i segons disponibilitat. Antelació mínima de 15 dies.
- _ Els menús es podran modificar amb les variacions corresponents.
- _ En cas que hi hagi alguna persona amb al·lèrgies, intoleràncies o dietes especials caldrà comunicar-ho uns dies abans per tal de poder adaptar el menú si és necessari.
- _ Demanem que es mantinguin els diferents espais nets i endreçats. Si tiren confeti, lliguen adornaments a les parets, sostre, làmpades, etc. Es cobrarà el servei de neteja corresponent.
- _ Si s'espatlla o es trenca alguna cosa, s'hauran de fer càrrec de la reparació.
- _ Els nens podran sortir a jugar als jardins sempre i quant hi hagi un adult responsable acompanyant-los.

FORMA DE PAGAMENT

- _ Per confirmar la reserva s'haurà d'abonar una paga i senyal de **200** euros. Aquesta no es retornarà en cap cas. La resta es pagarà tot en efectiu o targeta el mateix dia un cop finalitzat el servei.
- _ Es cobrarà la quantitat reservada de convidats si no s'avisa de cap canvi o modificació amb una antelació mínima de una setmana.





Carretera C-37 Sortida (Sant Andreu de la Vola)
Sant Andreu de la Vola - Sant Pere de Torelló

Tel: 93 858 43 80 - 659 80 15 33

Maria Piguillem

www.masiapiguillem.com - comercial@masiapiguillem.com