

Cena de **NOCHE BUENA**

Precio: 55.00€ / por comensal

APERITIVOS

*Croqueta artesanal de Jamón con velo ibérico
Tosta de pan Carasatu con tataki de atún y lágrima de wasabi
Mini coca de racapte con carpaccio de butifarra de perol y praliné de piñones*

PRIMER PLATO

Crema de Bogavante con falsos raviolis de txangurro, gamba y navaja

SEGUNDO A ESCOGER

*Wellington de solomillo ibérico relleno de foie, setas y trufa con glasé de sus jugos acompañado de patata París
Lubina del Cantábrico al pil pil de centollo con bouquet de espárrago blanco de Navarra sobre gratén de patata*

POSTRE

Babá al ron sobre Merengue cítrico de lima kaffir, cereza glasé confitada y teja de chocolate

BODEGA

BLANCO

EMILIO MORO POLVORETE

DO BIERZO 100% Godello

TINTO

EMILIO MORO Finca Resalso

DO Ribera de Duero 100% Tinta Fina

CAVA

LAVIT Brut Nature SEGURA VIUDAS

Comida de NAVIDAD

Precio: 70.00€ / por comensal

APERITIVOS

*Croquetón artesano de chuletón típico de la casa con steak tartar
Mini huerto de verduritas baby sobre crema de queso y tierra de aceituna negra regado con
lluvia de aceite de albahaca
Vieira a la plancha con mayonesa ibérica y crujiente de jamón*

PRIMER PLATO

Escudella catalana con carn d'olla, galet relleno y garbanzo de Llerona

SEGUNDO A ESCOGER

*Capón típico de Navidad relleno a baja temperatura con reducción de sus jugos y ciruelas,
acompañado de mini patatas al ajillo
Caldereta de rape con gambas rojas y almeja gallegas*

POSTRE

Tronco de Navidad relleno de ganache de avellana

BODEGA

BLANCO

EMILIO MORO POLVORETE

DO BIERZO 100% Godello

TINTO

EMILIO MORO Finca Resalso

DO Ribera de Duero 100% Tinta Fina

CAVA

LAVIT Brut Nature SEGURA VIUDAS

Comida de **SAN ESTEBAN**

Precio: 70.00€ / por comensal

APERITIVOS

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico
Pulpo a la feira sobre emulsión de patata y aceite de pimentón de la vera
Cucharita de Tartar de atún con gelée de soja y guacamole

PRIMER PLATO

Canelones de rustido de San Esteban, receta tradicional del Yayo Fuster

SEGUNDO A ESCOGER

*Rodaballo al horno acompañado de espinaca fresca a la catalana con piñones,
pasas y daditos de cansalada*
Lechazo D.O. Castilla y León al horno de leña tradicional

POSTRE

Copa de chocolates en tres texturas con piel de naranja confitada

BODEGA

Can Sumoi BLANC

100%Garnatxa Blanc

DO PENEDES

Can Sumoi NEGRE

50% Garnatxa Negra 50% Sumoll

DO PENEDES

Cena de **NOCHE VIEJA**

Precio: 130.00€ / por comensal

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA - ALFRED GRATIEN Brut Classique

Medallón de bogavante sobre ensaladilla de encurtidos y nuez de caviar

Jamón ibérico de bellota al corte en pan soplao

Croqueta especial del chef de patata y trufa con carpaccio de wagyu

PARA EMPEZAR

Centolla rellena de txangurro y sus corales gratinada al horno

SEGUIMOS

*Tournedó de rape en salsa verde con almeja gallega, puntas de espárrago blanco de Navarra y guisantes
Solomillo de novillo a la brasa con escalopa de foie y reducción de sus jugos con parmentier de queso comté*

MOMENTO DULCE

Mousse de chocolate

BODEGA

Mar de Frades DO RÍAS BAIXAS 100% Albariño

MARQUES DE MURRIETA Reserva DO Ca RIOJA

87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha

UVAS DE FIN DE AÑO Y COTILLÓN

Copa de cava fin de año

SEGURA VIUDAS RESERVA HEREDAD Brut 24 meses

PARA EMPEZAR EL AÑO

Cotillón

DJ en directo

Chocolatada

Menú
INFANTIL

Precio: 30.00€ / por niño

24, 25 y 26 de diciembre

PICA PICA

Chips de patatas

Olivas

Fuet

PRIMERO A ESCOGER

Canelón casero gratinado

Sopa de escudella

SEGUNDOS A ESCOGER

Escalopa de pollo

Hamburguesa de pollo 180gr acompañado de patatas fritas

Calamares a la romana

POSTRE A ELEGIR

Pastel con chuches

Bola de helado

BEBIDA

Agua o refresco

EL MENÚ NO SE COMPARTE

Menú
INFANTIL

Precio: 55.00€ / por niño

31 de diciembre

PICA PICA

*Croquetas de pollo
Jamón ibérico de bellota
Chips de patatas*

PRIMERO A ESCOGER

*Canelones caseros gratinados con bechamel
Macarrones a la boloñesa
Sopa de galets*

SEGUNDOS A ESCOGER

*Solomillo con patatas fritas
Pincho de merluza a la romana*

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con bola de helado de vainilla y chuches

BEBIDA

Agua o refresco

EL MENÚ NO SE COMPARTE

CONDICIONES CASA FUSTER - MASIA SANT CUGAT

- **La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal.** El importe de la paga y señal será del 30% del total estimado resultante del menú escogido por la cantidad de comensales.
- El importe de la factura se **abonará una semana antes del evento** y los gastos extras del día del evento se abonarán el mismo día.
- **Es necesario confirmar el número de comensales definitivo una semana antes del evento.** Se facturará en base a los comensales confirmados
- Las reservas de grupo se realizarán en salón compartido a no ser que se especifique lo contrario. Los eventos que se realicen en los **salones privados tienen un suplemento** en función del nº de comensales y sala.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior, implica la firma del consentimiento de autorresponsabilidad en caso de intoxicación cruzada. Además, se cobrará el servicio del mismo, 2€ por comensal.
- **No está permitido** traer ningún tipo de bebida del exterior al restaurante para su consumición
- **No está permitido el confeti**
- En caso que el nº de comensales varíe en un porcentaje superior ó inferior al 15% de la reserva inicial, la empresa se reserva el derecho a cambiar la ubicación del evento o de compartir el espacio con otros comensales.
- Los horarios de mediodía serán: entrada de **13 horas hasta las 18 horas** (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las **20:00hs hasta las 01:00hs** (hora máxima de salida). Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 250 € por hora más una consumición mínima obligatoria por persona de inicio (10 €).
- La cancelacion del evento con un plazo superior a una semana, conllevara una penalizacion del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar
- La cancelacion con una semana inferior al evento conllevará la penalizacion del 100% del importe de la reserva
- La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La Empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- **Los servicios extras y proveedores son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat** en caso contrario se aplicará un cannon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**