



La Torre del Gall

Festes Familiars & Grups 2018



Informació i Oficina: c / Masia la torre del gall, s/n - Sant Cugat Sesgarrigues

Telèfon 93 899 20 03 – Anna Soler anna@latorredelgall.com – www.latorredelgall.com

UNA MICA DE NOSALTRES

La nostra filosofia i experiència de més 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

A la masia trobaran una combinació perfecte per celebrar tots tipus de events...

Situada al bellmig del Penedès i envoltada de vinyes, l' espectacular Torre del Gall és una masia del s.XVI on el xef Josep Soler elabora la seva cuina d'alta gastronomia.

Tot això fa que aquest indret exclusiu sigui un oasi de pau i tranquil·litat on es poden disfrutar de:

SALES PRIVADES:

- SALA LA TORRE (2)
- SALA GÒTICA
- SALA XAREL·LO

JARDINS EXCLUSIUS INDEPENDENTS:

- JARDÍ PALMERES
- JARDÍ DE LES VINYES
- BOSQUET

DISPOSEM DE CUINA PRÒPIA DE 700 M2



INFORMACIÓ I OFICINA:

C. de la Torre del Gall, s/n
Sant Cugat Sesgarrigues 08798
Telèfon: 93 899 20 03 (Anna Soler)
anna@latorredelgall.com
www.apatsdart.com

Opcions Aperitiu

Copa de Cava de Benvinguda & Aigua

Pasta salada de la Bretanya -
Xips de verdures

Preu 2.50 €

Aperitiu de Benvinguda

Copa de cava & aigua
Llesqueta de pa amb pernil ibèric
Espardenya escalivada brasa amb formatge cabra
Croquetes de pollastre
Pasta salada de la Bretanya

Preu 7.00 €

Aperitiu Exterior

Espardenya escalivada brasa amb formatge cabra
Centres de formatges de diferents regions
Croquetes de Bolets – Bacallà – Pollastre
Piruleta de parmesà
Brotxeta de gamba en tempura
Pa d'oli amb oliva negra i pernil ibèric
Mini truita de patata amb ceba i salsa brava

Begudes Aperitiu

Cava BN – Vi – Bitter – Sucs de Fruita – Refrescs –
Vermouth – Aigua – Cervesa

Preu 12.00 €

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	1,85 €
Mini hamburgueseta de vedella amb ceba, formatge i bacó	1,85 €
Tub de sobressada, formatge fresc i anous	1,50 €
Bacallà confitat amb mousseline d'all	1,85 €
Escamarlà amb gnocchi de patata al romaní	1,85 €



Menú Verema

1ers plats

Amanida de salmó i bacallà fumat amb vinagreta de gerds

Esfèric de tinta negra farcit de gamba amb beixamel de crustacis

Timbal de salmó amb guacamole, tomàquet confitat a la vinagreta de soja i mel

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

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

2ons Plats

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

Medallons d'ibèric amb taten de patata i mozarel'la al cabernet Sauvignon

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu : 40.00 € (Iva Inclòs)



Especial Degustacions

Per començar...

Broqueta de gamba en tempura

Croqueta de bacallà

Pa d'oliva negra amb pernil ibèric

1er Plat

Amanida de formatge de cabra amb maduixa a la vinagreta de fruits secs

Amanida de favetes baby amb pernil ibèric amb vinagreta de menta

2on Plat

Canelons d'ànec a la crema de bolets del bosc

Creps de marisc a la crema de gambes i teula de parmesà cruixent

3er Plat

Ànec del Penedès daurat al forn amb dolç de prunes

Laminat d'ibèric amb puré cremós i salsa de ceps

Llobarro a la planxa amb risotto de gambes

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu 46.00 € (Iva inclòs)



Menú La Torre

Al mig de la Taula

Truita de patata i ceba dolça

Croquetes de Pollastre - Bacallà

Pa d'oli amb oliva negra amb pernil ibèric

Musclos a la marinera

Amanida de xató amb bacallà o tonyina

Canelons d'ànec a la crema de bolets del bosc

2ons Plats

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

Medallons d'ibèric amb taten de patata i mozarellà al cabernet Sauvignon

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu 45.00 € (Iva Inclòs)



Menú + Pica - pica

Al mig de la Taula

Broqueta de gamba en tempura

Torradeta d'escalivada a la brasa amb formatge de cabra

Pa d'oli amb oliva negra amb pernil ibèric

Musclos i cloïsses a la marinera

Amanida de formatge de cabra amb poma i figues amb vinagreta de fruits secs

Canelons d'ànec a la crema de bolets del bosc

Patates Braves amb la nostra sala especial

Mini hamburgesetes de vedella amb ceba, bacó i formatge

Pintxo de botifarra a la brasa

Calamars a la romana

2on Plat

Caldereta de lluç, sèpia, patata i cloïsses

Laminat d'ibèric amb puré cremós i salsa de trufa

Espatlla de xai al forn amb dolç de prunes i verduretes

Melós de vedella amb espaguetis de carbassó i salsa blanca de foie

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu 55.00 € (Iva Inclòs)



Aperitiu - Menú Vinyes

Espardenya trinxat escalivada, tonyina, tomàquet i anxova

Centres de formatges de diferents regions

Pa d'oli amb oliva negra amb pernil ibèric

Xupito de daiquiri amb maduixa

Croquetes : Pollastre – Bolets – Bacallà

Pasta salada de la Bretanya

Broqueta de gamba en tempura

Ravioli de tòfona amb ou de guatlla

Rap a la salsa de xató

Barra de Begudes

Vi – Cava BN - Aigua – Refrescs – Cervesa – Sucs de fruita

1er Plat

Amanida de flors de mango i papaia amb esfèrics de foie crocant amb vinagreta de gerds

Cistell d'amanida de tonyina fresca i alvocat amb sèsam amb vinagreta de lima

Ravioli obert amb vieires i moixernons a la crema d'espàrrecs verds

Caneló de melós de vedella amb salsa trufada

Lluç farcit de bolets amb patata laminada i vinagreta de pinyons

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

2on Plat

Calamars farcits de tonyina i ou amb cloïsses

Milfulles de vedella farcit de poma i bolets al Oporto

Espatlla de xai al forn amb dolç de prunes i pinyons

Orada farcida de bolets a la mousseline

Xipirons en la seva tinta amb pebrot vermell i glassejat d'all

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu 62.00 € (Iva Inclòs)

Menú Cupatge

Aperitiu + Paradetes + 2on plat

Broqueta de gamba en tempura

Croquetes : Pollastre – Bolets – Bacallà

Truita de patata amb ceba dolça i salsa brava

Piruleta de parmesà amb pipes

Maki de salmó amb formatge fresc, alvocat amb salsa de soja i mel

Broqueta de botifarra amb bolets

Tallarines de pasta fresca amb ou de guatlla

Mini caneló d'ànec amb crema de bolets del bosc

Mini hamburgueseta de vedella amb formatge, ceba i bacó

Barra de Begudes

Vi – Cava BN - Aigua – Refrescs – Cervesa – Sucs de fruita

PAREDETES

XARCUTERIA

Pissarres de pernil ibèric, botifarra, fuet i formatge Manxec

Acompanyat de pa d'oli amb oliva negra sucats amb tomacons

CISTELLERIA D'AMANIDES 100% NATURALS (a escollir 2...)

Ruca i canonges amb dauets de poma, formatge brie amb melmelada de gerds

Flors de mango i papaia amb esfèrics de foie crocant amb vinagreta de gerds

Tonyina fresca i alvocat amb sesam amb vinagreta de lima

Formatge de cabra amb pera i bacon amb vinagreta de fruits secs

Favetes baby i pernil ibèric amb vinagreta de menta

Barra de Begudes

Vi – Cava BN - Aigua – Refrescs – Cervesa – Sucs de fruita – Sant Francisco

A TAULA....

Calamars farcits de tonyina i ou amb cloïsses

Milfulles de vedella farcit de poma i bolets a l'Oporto

Espatlla de xai desossada amb dolç de prunes i verduretes

Orada farcida de bolets a la mousseline

Xipirons en la seva tinta amb pebrot vermell i glassejat d'all

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès - Infusions - Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

Preu 70.00 € (Iva Inclòs)

Menú Infantil

Aperitiu Infantil

Patates xips al punt de sal
Olives farcides
Llesqueta de pa amb pernil ibèric
Croquetes de Pollastre

Preu: 6 € (Iva Inclòs)

1er Plat

Macarrons Bolognesa
Canelons de carn
Espaguetis Carbonara
Lassanya de carn

2on Plat

Llagrimes de pollastre
Mini Hamburguesetes
Escalopa de vedella

Gelat o Pastís

Aigua – Refrescos

Preu: 25 € (Iva Inclòs)



Pastissos



**Xocolata blanca
amb maracujà**



**Cúpula de Mascarpone
amb F.vermells**



**Xixona Cremos i
cruixent de Gianduja**



**Xocolata
amb gerds**



**Vainilla amb mango
i mandarina**



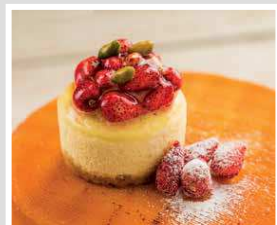
**Lingot de xocolata blanca
vainilla i gerds**



**Guanaja
mediterraneo**



**Chiboust cremós amb
taronja i xocolta**



**Formatge amb
maduixetes**



**Massini: Cremat
Nata i trufa**



Sorbet de Cítrics

2.85 €

Altres Opcions



Centres de flors
15.00 € / centre

Taules de fusta
2.00 € / persona

Minutes
1,00 €

Barra pactada
Després dinar fins les 20.00 h/
Sopar fins les 02.00h

1 gin – 1 whisky – 1 vodka - 1 ron - 2 cava BN
2 coke 2 L – 1 fanta taronja 2L - 1 fanta llimona 2L –
3 tòniques 1,5L - 5 aigues 1L
gel – llimona tallada

Preu : 250 € (Iva Inclòs)



Forma de pagament

Paga i senyal 150.00 €

Resta, dia Celebració

Preus I.V.A inclòs

