



**El Molí
del Mallol**
Restaurant

Muralla Santa Anna, 2

43400 MONTBLANC

Tel: 977 86 05 91 - 629 74 77 03

www.mallol.eu - info@mallol.eu

GPS: 41° 22' 48" N - 1° 9' 45" E



Menús de Comunió 2012



Mallol
Restauració



**El Molí
del Mallol**
Restaurant

977 86 05 91
629 74 77 03



**EL COMERÇ
del MALLOL**
Frankfurt - Bar - Terrassa

977 86 00 29



Julià Mallol
Pizzeria - Bar - Restaurant

977 62 20 46
608 31 41 88



93 772 61 45
690 26 97 01



Mallol
Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

977 86 05 91
629 74 77 03

Menú Comunió 1

Tàrtar de pinya amb gambetes, enciam i salsa rosa

Tàrtar de piña con gambitas, lechuga y salsa rosa

Suprema d'Orada al forn amb patata panedera

Suprema de Dorada al horno con patata panadera

Cuixa de xai rostida en el seu suc amb prunes i pinyons

Pierna de cordero asada en su jugo con ciruelas y piñones

Pastís de comunió

Tarta de comunión

Vi blanc Portell Blanc de Blancs

Vino blanco Portell Blanc de Blancs

Vi negre Clos Montblanc Verema Seleccionada

Vino tinto Clos Montblanc Verema Seleccionada

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

No s'inclou / No se incluye

Minutes i decoració floral. Es possible que no hi hagi música

Minutas y decoración floral. Es posible que no haya música

Preu: 46,40.- € + 8 % d'IVA

Menú Comunió 2

Les nostres tapetes i bogeries / Nuestras tapitas y locuras

Pissarra de formatges / Pizarra de quesos

Broxeta de llagostí amb sal volcànica / Pincho de langostino con sal volcánica

Piruleta de morcón ibèric amb emental gratinat / Piruleta de morcón ibérico con emental gratinado

Calamars a la romana / Calamares a la romana

Croquetes de pernil ibèric / Croquetas de jamón ibérico

Vieira a la planxa amb oli de pinyons / Vieira a la plancha con aceite de piñones

Tronc de lluç i musclos amb escabetx de ceps i oli avellanes

Tronco de merluza y mejillones con escabeche de boletus y aceite avellanas

Confit d'ànec amb peres a l'Oporto

Confit de pato con peras al Oporto

Pastís de comunió

Tarta de comunión

Vi blanc Portell Blanc de Blancs

Vino blanco Portell Blanc de Blancs

Vi negre Clos Montblanc Verema Seleccionada

Vino tinto Clos Montblanc Verema Seleccionada

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 59,50.- € + 8 % d'IVA

Menú Comunió 3

Les nostres tapetes i bogeries / Nuestras tapitas y locuras

Xupa xup de formatge de cabra garapinyat / Chupa chup de queso de cabra garapiñado

Pinya Cruú amb cruixent ibèric / Piña Cruú con crujiente de ibérico

Cullereta de foie amb poma Grand Smith / Cucharita de foie con manzana Grand Smith

Broxeta de llagostí amb sal volcànica / Pincho de langostino con sal volcánica

Calamars a la romana / Calamares a la romana

Croquetes de pernil ibèric / Croquetas de jamón ibérico

Suquet de peix amb salsa de crancs

(Rap, lluç, vieires i llagostins)

Suquet de pescado con salsa de cangrejos

(Rape, merluza, vieiras y langostinos)

Melós de vedella amb bolets

Meloso de ternera con setas

Pastís de comunió

Tarta de comunión

Vi blanc Portell Blanc de Blancs

Vino blanco Portell Blanc de Blancs

Vi negre Clos Montblanc Verema Seleccionada

Vino tinto Clos Montblanc Verema Seleccionada

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 64,90.- € + 8 % d'IVA

Menú Comunió 4

Les nostres tapetes i bogeries / Nuestras tapitas y locuras

Xupa xup de formatge de cabra garapinyat / Chupa chup de queso de cabra garapiñado
Pinya Cruú amb cruixent ibèric / Piña Cruú con crujiente de ibérico
Llonganissa seca de Montblanc / Longaniza seca de Montblanc
Cullereta de foie amb poma Grand Smith / Cucharita de foie con manzana Grand Smith
Pissarra d'assortit de formatges / Pizarra de surtido de quesos
Cullereta de salmó Carpier amb el seu caviar / Cucharita de salmón Carpier con su caviar
Pernil ibèrtic amb pa de coca / Jamon ibérico con pan de coca
Calamars a la romana / Calamares a la romana
Croquetes de pernil ibèric / Croquetas de jamón ibérico
Vieira a la planxa amb oli de pinyons / Vieira a la plancha con aceite de piñones
Brocheta de llagostí amb sal volcànica / Pincho de langostino con sal volcánica
Mini patata brava a la nostra manera / Mini patata brava a nustra manera

Rap i llagostins amb oli d'alls al perfum de vinagre de poma (Sup: + 3,90€)

Rape y langostinos con aceite de ajos al perfume de vinagre de manzana

o

Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada

Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada

Pastís de comunió

Tarta de comunión

Vi blanc Portell Blanc de Blancs

Vino blanco Portell Blanc de Blancs

Vi negre Clos Montblanc Verema Seleccionada

Vino tinto Clos Montblanc Verema Seleccionada

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cava Carles Andreu Brut Nature

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 66,90.- € + 8 % d'IVA

Condicions Generals

1.- Menús.

Els menús són orientatius, si ho desitgen poden fer canvis de plats entre les diferents opcions que es presenten.

A tots els menús podem afegir-hi:

- Ampliació d'aperitiu	1,30.- € / Tapa
- Sorbet de llimona amb sopeta de taronja	3,90.- €
- Tulipa de gelat al gust, juntament amb el pastís	3,90.- €
- Assortit de fruites Cruú sobre gel pileé	4,50.- €

Menú Infantil (*Es considera menú infantil fins als 12 anys*) : **37,90.- € + 8 % d'IVA**

Aperitiu infantil

Macarrons, canelons o espaguettis

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Gelat infantil

Refrescs variats

2.- Espectacles.

El preu del menú inclou els nostres tradicionals espectacles:

- Presentació del pastís amb un personatge d'actualitat.
- Organista o Dj per cada menjador (Al **menú 1** no es garanteix que hi hagi música)
- Muntatge Exterior (*) on hi pot haver:

Castells inflables, Zona Play Station, Zona wii, Futbolín, Jocs de pales,
Cistelles de bàsquet, Carrusel infantil, etc....

(*) Aquests espectacles estan contractats per als diumenges del 15 d'abril fins al 10 de juny, per a altres dades, s'hauria de veure disponibilitat.

(*) En cas de mal temps, es realitzaran els espectacles que es puguin a l'interior del local.

3.- Confirmació i Forma de Pagament

3.1.- Per fer la reserva en ferm s'ha de fer una paga i senyal de 250 € (no recuperables en cas d'anul·lació). De no fer aquesta paga i senyal no es garanteix la reserva de lloc.

6.2.- Els comensals exactes s'han de confirmar dos dies abans del banquet, essent aquest el mínim a facturar.

6.3.- La setmana abans de l'esdeveniment s'ha de fer l'abonament del 70 % aproximat del banquet. La resta es liquidarà en acabar la festa.

Condiciones Generales

1.- Menús.

Los menús son orientativos, si lo desean pueden realizar cambios de platos entre las diferentes opciones que se presentan.

En todos los menús podemos añadir:

- Ampliación del aperitivo	1,30.- € / Tapa
- Sorbete de limón con sopita de naranja	3,90.- €
- Tulipa de helado al gusto, junto con la tarta	3,90.- €
- Surtido de frutas Cruú sobre hielo pileé	4,50.- €

Menú Infantil (*Se considera menú infantil hasta los 12 años*) : **37,90.- € + 8 % d'IVA**

Aperitivo infantil
Macarrones, canelones o espaguetis
Pollo rebozado con patatas fritas
Helado infantil
Refrescos variados

2.- Espectáculos.

El precio del menú incluye nuestros tradicionales espectáculos:

- Presentación de la tarta con un personaje de actualidad.
- Organista o Dj para cada comedor (En el **Menú 1** no se garantiza que haya música)
- Montaje Exterior (*) donde puede haber:

Castillos inchables, Zona Play Station, Zona wii, Fútbolín, Juegos de palas,
Canastas de basquet, Carrusel infantil, etc....

(*) Estos espectáculos están contratados para los domingos del 15 de abril hasta al 10 de junio, para otras fechas, se debería ver la disponibilidad.

(*) En caso de mal tiempo, se realizarán los espectáculos que se puedan en el interior del local.

3.- Confirmación y Forma de Pago

3.1.- Para hacer la reserva en firme se debe realizar una paga y señal de 250 € (no recuperables en caso de anulación). De no hacerse así, no se garantiza la reserva.

6.2.- Los comensales exactos se confirmarán dos días antes del banquete, siendo estos el mínimo a facturar.

6.3.- La semana anterior al evento se realizará el abono del 70 % aproximado del banquete. El resto se liquidará al acabar la fiesta.