

# Aquest Nadal i Reis regala

En tickets de 20€, 30€ i 40€ ...  
a bescanviar en el nostra menjar per emportar  
o al Cafè del centre  
mes informació al nostre local  
o a les nostres xarxes socials



Reserves i informació:

Tel/977 67 84 94

654 70 57 14

[www.selmaaltagastronomia.com](http://www.selmaaltagastronomia.com)

Instagram

@selmaaltagastronomia



Llorenç del Penedès

2023

# Nadal a casa Teva



**carta online nadal**



café de París  
pate de la Cerdanya

Filet de vedella

Loom de porc a la sal

## Safata de carns fredes i paté de la Cerdanya

Safata carns fredes 4-6pax picar---32,50€/safata  
safata carns fredes 2-4pax picar---24,00€/safata

Filet de vedella del país, lloom de porc Ral cuit a la sal, Paté de la Cerdanya, crema café de París, salsa de mostassa i llimona, patatones amb mantega i fariogola, confitura de ceba al vi negre, torradetes amb panses i airbag de pa.



coca de full i foie caramel.litzat

quiche de porro i gamba vermella

mousse de llagosti i bolets

Xips vegetals

## Safata de tot una mica

Safata de tot una mica 4-6pax picar---23,00€/safata  
Safata de tot una mica 2-4pax picar---17,00€/safata

La nostra coca de full i foie caramelitzat, mousse de llagostins i bolets amb airbags de pa quiche lorraine de porro i gamba vermella xips d'hortalisses



## De coques de full, poma i foie caramel.litzat

preu per safata de 8 coques 21,50€

preu per safata de 10 coques 26,00€



## De pastissos freds salats

preu per safata 18,00€

## ENTREGUES

Entregues al nostre local de crta del vendrell 2 baixos  
de Llorenç del Penedès  
El dia 24 de desembre de 15h a 19h  
grups de més de 15pax  
s'entregaran el mateix dia de NADAL de 10h a 12h

El dia 31 de desembre tot el dia fins les 19h  
Els preus contenen l'IVA, es el 10%  
Pagament en efectiu, tarja de credit

Encàrrecs només al **654 70 57 14**

Podria ser, degut a la situació actual d'alta inflació, tinguéssim problemes  
de subministrament d'algun plat o hi poguéss haver variació de preu d'algun plat.  
Encàrrecs fets abans del 16 de desembre, creiem, poder garantir-ho tot

## ENTRANTS

Escudella amb mandonguilletes-----6,00€  
Escudella i carn d'olla-----12,50€  
*escudella, galets, patata-col-cigrans i la carn d'olla*  
**OPCIONAL GALET FARCIT 1,20€ MÉS (4 uni)**  
Canelons Selma Clàssics nadal-----6,50€  
*Rostits, els de tota la vida, més grans i ànec (3 uni)*  
Canelons d'ànec crema de ceps i foie-8,10€  
*amb trossets d'ànec rostit i cep a l'interior (3 uni)*  
Canelons de rap i Llagostins-----10,50€  
Sopa de peix estil Bullabaise-----14,50€  
*Escorpora, calamar, llagostí, cloïssa i escamarlà*  
Amanida de rap enllangostat, llagostins  
romesco i fabetes baby-----15,00€  
Tàrtar d'alvocat amb salmó fumat-----14,00€  
*Alvocat madur, salmó fumat, all negre, maionesa mostassa taronja*

## CLÀSSICS NADAL

Ànec rostit a trossos, prunes i pinyons--- 8,30€  
*Rostit clàssic del Penedès, com feien les àvies a casa*  
Cuixes Ànec rostit prunes i pinyons      preguntar  
*Tot cuixes, ànec Mulard més suau*      *trencament stock*  
Rotllets de gall del Penedès i fruits secs--9,50€  
*Clàssic de casa, rostit amb canyella*  
Espatlla Anyell (½) amb patata fornera--16,10€  
*Com fan a Segòvia*  
Llata de vedella cuita baixa temp.-----13,50€  
*Vedella rostida molt tendre*  
Pastisset de llata, caramel ceba i Ceps---14,50€  
*Clàssic de casa, finíssimes làmines de vedella*  
*intercalades amb caramel de ceba i cep*  
Capó del Penedès al cava, rovellons  
i escalunyes (preu racció)-----13,50€  
*Capó de granja, suau i melós*

## PEIXET

Calamars de platja farcits de l'àvia-----14,50€  
*Farcits de carn de porc i calamar amb pinyons*  
Llom de bacallà d'Islàndia -----15,50€  
*-Gratinat salsa piquillo*  
*-al pil-pil amb hummus de cigró i cebetes amb suc rostit*  
Llenguado 300gr desespinat i farcit-----16,50€  
*Farcit de gambes i nous suau crema de porros*  
Sarsuela de rap -----28,00€  
*1 suprema lluç (no té espina) 1 tall de rap fresc, calamarçons de platja*  
*gamba llagostinera gran, escamarlà, cloïsses i musclos*  
**Opcional llamàntol, ½ peça de 400 gr-----9,00€**