



Ajuntament de Calafell

TASTA EL NADAL

MENÚS DE NADAL
CALAFELL 2023-2024



EL VELER DE CALAFELL

Av. Sant Joan de Déu, 63. La Platja Calafell. Tel. 977 07 55 92. elvelerdecalfell.es

MENÚ DE NAVIDAD

Aperitivo

Langostino empanado con panco y algas
Pan de cristal con tomate
Surtido de ibéricos

Primero (a elegir)

Escudella y carn d'olla
Ensalada de burrata, rúcula, tomate y pesto
Flor de alcachofa con jamón ibérico y piñones
Zamburiñas gratinadas con langostino

Segundo (a elegir)

Entrecot de ternera con su guarnición
de patatas duquesas y espárragos
Lomo de bacalao a la muselina de ajos
Meloso de ternera con setas
Corvina a la espalda con verduritas

Postre (a elegir)

Coulant de turrón tibio con helado
de turrón y crumble del Cesc
Tronco de Navidad de chocolate (Fargó)

*Incluye pan blanco 5 espigas
1 bebida o 1/2 botella de vino por persona
Bodegas D.O. Catalunya*

44,50€ por persona (IVA incluido)

MENÚ DE SAN ESTEBAN

Aperitivo de Bienvenida

Primero (a elegir)

Canelón XXL de carn d'olla
Carpaccio de bacalao con all i oli
Zamburiñas con salteado de verduritas y
gambas
Ensalada de endivias con roquefort y salmón

Segundo (a elegir)

Paletilla de cordero al horno
con su guarnición
Lenguado a la meuniere con su guarnición
Meloso de llata con su guarnición
Merluza a la salsa verde con su guarnición

Postre (a elegir)

Tarta de queso El Veler
Carpaccio de piña con crema catalana
Copa Lolita (*flan de la abuela con helado de
vainilla y nata*)

*Incluye pan blanco 5 espigas
1 bebida o 1/2 botella de vino por persona
Bodegas D.O. Catalunya*

44,50€ por persona (IVA incluido)



RESTAURANT AKQUAAA

Av. Sant Joan de Déu, 119. La Platja Calafell. Tel. 977 692 507. akquaaa.com

MENÚ NAVIDAD - SAN ESTEBAN

Los Entrantes a Compartir

Croquetas de jamón ibérico

Chips de alcachofa del Prat y flor de sal

Los Primeros (a elegir)

Canelón de rustido con bechamel trufada



Escudella de Navidad con "Carn d'olla"

Los Segundos

Pollo de "pagès" a la catalana



Bacalao gratinado con "all i oli" de manzana al horno

Lo Dulce

Crema catalana de maracuyá y frambuesas



Miel y mató de Rasquera

Selección de dulces navideños

Bodega

Aguas minerales

Anec Mut blanco y tinto D.O. Penedés

Carles Andreu Brut Nature D.O. Cava

58€ Menú servido a mesa completa
(IVA incluido)

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Aperitivo de bienvenida

Para Empezar

Dúo de Ostras del Delta del Ebro

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo y pan cristalino

Carpaccio de higos con ibérico, vinagreta de frutos secos y caviar de Arberquina

Croquetas de gallo negro del Penedés

Bao de rabo a la cordobesa

Coral con tataki de atún rojo de la Almadra y mayonesa de kimchy

Del Akquaaa

Suprema de turbot en fina crema de puerros y mini verduras

De La Tierra

Solomillo de ternera con salsa de Armagnac, foie pòelè, chalitas glaseadas y setas

Lo Dulce

Creamy Time

Surtido de dulces navideños

Bodega

Albariño Lagar de Cervera. D.O. Rías Baixas

Sindicat de La Figuera. D.O. Montsant

Carles Andreu Rosat. D.O. Cava

110€ (IVA incluido)

L'ESPINETA

Av. Sant Joan de Déu, 3. La Platja Calafell. Tel. 977 69 37 00

MENÚ ESPECIAL DE NADAL

(A compartir entre 4 persones)

Comencem amb plats per a compartir

Cannoli de sobrassada amb poma i brie
Burrata amb embolcall de pera a la brasa a la mel
Xips de carxofa amb foie
Croquetes de garrinet amb allioli teriyaki
Torradeta amb sardineta guisada
La viuda; patata farcida amb allioli d'all negre

Seguim amb plats individuals a escollir

Caneló de melós de vedella amb bolet i suquet de rostit
Carpaccio de gamba amb oli de festucs, gelat de wasabi
i cruixent d'algues
Confit d'ànec amb parmentier de xocolata blanca i gerds

Acabem amb postres a escollir

Taten de poma amb gelat de vainilla
Gelat de tres cítrics

Pa amb oli, sal i xocolata

(pa, vi, postres i cafè inclòs)

39€ Cal reservar amb antelació



A TUCINA 'E GINO

Av. Sant Joan de Déu, 24. La Platja Calafell. Tel. 977 69 64 91

MENÚ SAN ESTEBAN

Primeros (a elegir)

Antipasto italiano (1 cada 4 personas)

Focaccia (1 cada 4 personas)

Segundos (a elegir)

Entrecot a la brasa

Spaghetti a la boloñesa

Spaghetti alla carbonara

Raviolacci a los 4 quesos

Pappardelle a los 4 quesos

Pappardelle con ceps

Pizza a elegir

Hamburguesa de la casa

Atún a la caprese

Botella de Vino, Lambrusco o Sangria

(1 cada 3 personas)

40€ per persona



A CAN PILIS

C. Montserrat, 15. La Platja Calafell. Tel. 977 69 13 15

MENÚ DE NADAL

Sopa de nadal amb galets i pilota
Amanida de marisc amb pinya
Meló amb pernil de gla

Canelons de Nadal
Tall rodó rostit amb prunes i pinyons
Lluç al "ajillo" amb gambes

Postre especial de la casa

Pa, vi, aigua i cafès



LAS BRASAS

C. Montserrat, 21. La Platja Calafell. Tel. 654 83 92 97. lasbrasascalafell.com

MENÚ DE NAVIDAD

Primeros (a elegir)

Canelón XXL de pollo de corral con Foie,
trufa y bechamel de manzana
Crema de marisco
Còctel de gambas con piña
Escudella barrejada

Segundos (a elegir)

Fricandó de ternera con setas
Costillas de cabrito a la Milanese
Lenguado con salsa a la "Menier"
Sepia a la plancha con gambas y almejas
Entrecot a la brasa con guarnición

Postre (a elegir)

Piña con crema catalana
Capricho de turrón
Profiteroles con chocolate
Sorbete de limón con cava

Bebida incluida

1/4 botella de botella de vino por persona
o 1 refresco o 1 copa de cerveza o 1 agua

29,90€ IVA incluido



VELL PAPIOL

C. Vilamar, 30. La Platja Calafell. Tel. 977 69 13 49. vellpapiol.com

MENÚ CAP D'ANY PER EMPORTAR

4 Aperitius freds,

Bombons de foie gras amb codony fresc i malvasia de Sitges

Roastbeef farcit de, tomàquet sec, olivada i alfàbrega

Cocktail de cranc blau del Delta de l'Ebre amb mahonesa de safrà i poma àcida

Cassolleta de pasta brisa amb "rillette" de musclos al Cava

Entrants a escollir,

Vichyssoise calenta de galeres amb calamar farcit de carbassa

Amanida amb carpacció de peus de porc amb emulsió de tòfona, pinyons i espínacs

Segons a escollir,

Terrina de xai amb escarxofes i envolcall de patata al vi negre

Medallons de rap amb caneló de ceps i gambes a la crema de safrà

Postres

Mousse de mango, esfèric de coco, crema de papaia i pinya flambejada al rom

Petit four,

Trufa de xocolata farcida amb cunquats confitats

42€ IVA inclòs

Reserva els teus plats fins el 30 de desembre al mateix restaurant, al 977691349 o a info@vellpapiol.com / Racions limitades



PLATS DE NADAL PER EMPORTAR

Entrants o primers plats

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre i tomàquet **20€**

Anxoves del cantàbic amb pa de vidre i tomàquet **12€**

Amanida de salmó fumat amb vinagreta de remolatxa **16€**

Calamar saltejat amb bolets **18€**

Cloïsses a la marinera **20€**

Ostres Especials Guillaudeau (unitat) **4,5€**

Croquetes de peix (6 unitats) **7€**

Croquetes ànec amb fetge gras i tòfona (12unitats) **11,80€**

Calamar a la romana **18€**

Escamarlanets saltejats amb salsa de ceba **26€**

Escopinyes al vinagre Chardonnay de Forvm **14€**

Cargols de punxa amb romesco **14€**

Musclos de roca amb romesco **10€**

Navalles gallegues a la planxa **16€**

Gamba i escamarlà gros de Vilanova **S/M**

Escudella de Nadal amb pilota i galets **10€**

Els nostres Canelons – 4 unitats (també venta per unitats) **13€**

Canelons d'ànec mut del Penedès, foie gras i crema de trufes **13€**

Canelons de peix i gambes a la crema de marisc **14€**

Canelons de Gall Negre del Penedès amb bolets **13€**

Segons plats,

La Carn d'Olla de sempre **14€**

Cuixa de pollastre de corral amb prunes, orellanes i pinyons **15€**

Fricandó de vedella amb bolets **16€**

Cuixa de cabrit al forn amb patates, ceba i tomàquet **21€**

Espatlla de cabrit al forn amb patates, ceba i tomàquet **23€**

Peix al forn amb patata, ceba i tomàquet **25€**

Rap a la marinera amb gambes i cloïsses **26€**

Suquet de peix **25€**

Sarsuela de peix i marisc **65€**

Postres

Caixa de 12 trufes “Pa, oli i xocolata” **12€**

Caixa Assortiment de 12 trufes

“Terra i Taula” **12€**

Reserva els teus plats fins el 22 de desembre

al mateix restaurant al 977691349

o a info@vellpapiol.com / Racions

limitades fins exhaurir previsió

La recollida serà al mateix restaurant les festes de Nadal:

24 de desembre – De 16 h a 20:30h

25 i 26 de desembre -12 a 14:30h



CATERING EUSEBIO

C. Vilamar, 87. La Platja Calafell. Tel. 977 693 358. restaurant-eusebio.com

CARTA DE NAVIDAD Y SAN ESTEBAN

Primeros platos

Canelones (3) de la yaya gratinados **10€**

Croquetas (8) de gambas rojas **10€**

Pata de pulpo con parmentier de patata **18€**

Carn d'Olla **10€**

Mariscada cocida (para 2 personas)

con salsa romesco **28€**

(bocas, pechos, cigalas, langostinos y gambas)

Segundos platos

Meloso de ternera en salsa

con gratén de patata **15€**

Cochinillo asado crujiente 1,2 kg aprox.

(para 2 personas) **50€**

Pierna y paletilla de cabrito

(para 2 personas) al horno **50€**

Parrillada de pescado 35€

(rape, sepia, calamares, 2 gambas, 2 cigalas,

1/2 bogavante, navajas, almejas y salsa
romesco)

Zarzuela de pescado 35€

(rape, sepia, calamares, 2 gambas, 2 cigalas
y almejas)

Reservas al 667 433 844.

Servicio a domicilio gratuito.

Pago 50% al reservar y resto a la entrega.



MASIA DE LA PLATJA

C. Vilamar, 67. La Platja Calafell. Tel. 977 69 13 41. masiadelaplatja.com

MENÚ DE NADAL / NAVIDAD

Aperitiu de la casa / Aperitivo de la casa

Primer plat

Brou de Nadal amb galets i carn d'olla
Caldo de Navidad y "carn d'olla"

Plat principal

Capó amb prunes, pinyons, panses i orellanes de préssec
Capón con ciruelas, piñones, pasas y orejones de melocotón

Postres

Duo de coques amb gelat
Dúo de cocas con helado

o

Xarrup de llimona al cava
Sorbete de limón al cava

Torrans i neules / *Turrones y barquillos*

60€ IVA inclòs / *IVA incluido*

Beguda i cafè no inclosos
Bebida y café no incluidos

El dia de nadal es pot menjar a la carta
El día de navidad se puede comer a la carta

MENÚ DE CAP D'ANY / FIN DE AÑO

Anxova sobre ensaladilla de La Masia
Anchoa sobre ensaladilla de La Masia

Pernil ibèric "pa de vidre amb tomàquet"
Jamón ibérico "pan de cristal con tomate"

Foie micuit amb crema de tòfona negra
Foie micuit con crema de trufa negra

Amanida de gambes amb pinya i alvocat
Ensalada de gambas con piña y aguacate

Filet a l'oporto / *Solomillo al oporto*

Postre

Intens de xocolata amb interior de mango i crumble cruixent
Intenso de chocolate con interior de mango y crumble crujiente

Bodega

1 ampolla per parella / 1 botella por pareja

Ermita d'Espells J&C 2022 (blanc flor)

o

822 Ribera de Duero tinto J&C

o

Cava reserva familia J&C

Neules, torrons, bossa cotilló, raïm de la sort i copa de cava Reserva Familia JUVÉ & CAMPS

Barquillos, turrones, bolsa cotillón, uva de la suerte y copa de cava Reserva Familia JUVÉ & CAMPS CAFÉ

120€ IVA inclòs, incluído



SIROKO

Port de Segur de Calafell. Tel. 636 57 67 00. sirokobeachbar.es

MENÚ NAVIDAD Y NOCHEBUENA

Entrantes a compartir

Gambas a la plancha
Bocas y cuerpitos
Mejillones a la marinera
Surtido de canapés

Primeros a elegir

Escudella catalana
Flores de alcachofa con
jamón ibérico
Canelones caseros al estilo
de la abuela
Caldereta de marisco
(suplemento 3€)

Segundos a elegir

Rosbif en su salsa con patata
panadera
Costillar al horno
Bacalao a la muselina de ajo
Pimientos de piquillo rellenos
de brandada de bacalao

Postres a elegir

Tarta de chocolate
Pudding casero
Carpaccio de piña natural

Bebidas

Vino (1 botella cada 4 pax.)
Cava (1 botella cada 4 pax.)
Agua
Café

45€ IVA incluido

MENÚ DE NAVIDAD VEGANO

Entrantes a compartir

Canapés de escalivada
Salteado de setas
Alcachofas al horno

Primeros a elegir

Surtido de hummus con
crudités
Verduras a la plancha con
salsa romesco
Crema de calabaza

Segundos a elegir

Canelones de verduras con
bechamel de soja
Milhojas de verduras en salsa
de tomate

Postre

Carpaccio de piña natural

Bebidas

Vino (1 botella cada 4 pax.)
Cava (1 botella cada 4 pax.)
Agua
Café o infusión ecológica

45€ IVA incluido

MENÚ DE SAN ESTEBAN

Entrantes a compartir

Surtido de patés
Canapés variados
Dátiles con bacon
Gambas a la planxa

Primeros a elegir

Ensalada de aguacate, queso
y jamón ibérico
Escudella catalana
Canelones caseros

Segundos a elegir

Solomillo al oporto
Pollo con ciruelas
Lubina al horno

Postre a elegir

Crep de chocolate
Tarta de limón y merengue
Carpaccio de Piña natural

35€ IVA incluido



LA GÓNDOLA

Port de Segur de Calafell. Tel. 678 99 02 80. lagondolasegurdecalafell.es

MENÚ DE NAVIDAD

Pica Pica

Petit carpaccio de pulpo con cítricos
y mayonesa

Tostada de pan de cristal con rúcula, sal-
món ahumado y perlas de mantequilla

Copita de crema de calabaza

Primero a elegir

Sopa de galets

Canelones rellenos de carne de cerdo con
salsa bechamel

Ensalada gourmet

(mezclum, tomate cherry, gambitas, bacalao,
huevo, aceitunas rellenas y aguacate)

Segundo a elegir

Bacalao al pil pil con alcachofas

Entrecot cortado con puré de patatas a la
francesa

Cazuela de mariscos con picatostes

Postres a elegir

Panna cotta de Baileys

Mousse de mokachino

Brownie de helado

Macedonia con granadina

**1 botella de vino, cava o lambrusco cada 4
personas o 1 refresco y café**

38€ IVA incluido

Reservas al 678 99 02 80



LA PETITA MAR DEL SÍ SENYOR

Av. Sant Joan de Déu, 31. La Platja Calafell. Tel. 977 69 35 56

MENÚ DE NAVIDAD

Aperitivo de la casa

Primero a elegir

Burrata con tomate Pomodoro y salsa al pesto

Sopa de galets i pelotitas

Caldereta de Bogavante

Canelones rustidos caseros

Segundo a elegir

Entrecot de vaca vieja a la brasa

Lubina a la Espalda Donostiarra

Bacalao a baja temperatura con sanfaina sobre medallón de queso de cabra

Tatakí de entraña de vaca premium a la brasa

Fricandó con setas de temporada

Pan, postres de la casa a escoger y café

Bebida

2 copas de vino D.O. Penedès o agua o refresco

38€

Por persona IVA incluido



MEDITERRANI

Plaça Mediterrani, 1. Segur de Calafell. Tel. 977 16 23 27. restaurantmediterrani.es

MENÚ DE NADAL

Aperitiu amb copa de cava

Aperitivo con copa de cava:

Croquetó de pernil ibèrc

Croquetón de jamón ibérico

Pinxo de gambes cruixents

Pincho de gambas crujiente

Torrada de formatge i anxova
amb melmelada de figues

*Tostada de queso y anchoa
con mermelada de higos*

Primers a escollir

Sopa de nadal amb galets i mandonguilles

Sopa de Navidad con galets y albóndigas

Crema de marisc

Crema de marisco

Segons a Escollir

½ Espatlla de xai al forn cuita a baixa tem-
peratura amb patates panadera i bolets

*½ Espalda de cordero al horno asada a baja
temperatura con patatas panadera y setas*

Cueta de rap a la crema d'ametlles amb
espàrrecs verds

*Colita de rape a la crema de almendras con
espárragos verdes*

Postres a escollir

Gelat de turró amb crema de cafè

Helado de turrón con crema de café

Dolços de nadal

Dulces de Navidad

CAFÉ o INFUSIONES

65€

NADAL A CASA

Plats per emportar:

Canelons de carn (3 peces) **9€**

Canelons de rap i gambes (3 peces) **14€**

Sopa de galets amb mandonguilles **14€**

Crema de marisc **18€**

Pollastre de l'empordà rostit amb prunes i
peres **18€**

Espatlla de xai al forn sencera amb patates
panadera (són 2 racions) **52€**

(la ració surt a 26€)

Cochinillo al forn amb puré de pomes
(peça de 4 a 5 Kg, surten 6 racions) **180€**

(la ració surt a 30€)

Suquet de peix (lluç, rap, musclos, cloïses,
gamba i escamarlà) **36€**

Medallons de rap a la crema de safrà amb
cloïses gallegues **36€**

Escudella i carn d'olla **36€**

Últim dia per encàrrecs 20 de desembre



EL PORT RESTAURANT

Port de Segur de Calafell. Tel. 608 06 29 95

MENÚ SAN ESTEBAN

Pica pica a compartir

Surtido de montaditos de Salmón ahumado,
de Jamón Bellota, de Croqueta Carabinero

Seguimos con

Sopa d'Escudella con Galets y Pilotes

Segundos a escoger

Solomillo de Ternera a la salsa Pimienta Verde
Lubina Salvaje a la Espalda con Ajos Tiernos
y Panaderas
Canelones de San Esteban Gratinados

Postres

Sorbete de Limón
Turrones y Neulas con copa de Cava Brut

Bebidas

Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto Rioja
1 botella cada 4 personas

33,50€

Niños menores de 10 años 23,50€

Solo con reserva anticipada. Plazas limitadas



LA BODEGUETA DEL PA TORRAT

C. Montserrat, 20. La Platja de Calafell. Tel. 679 29 65 31 - 977 69 55 52

MENÚ DE NAVIDAD Y SAN ESTEBAN

Primero a elegir

Caldo de Navidad con galets rellenos de pelota de carne
Surtido de ahumados con tostaditas y mantequilla de anchoas y cebolla
Canelones de rustido de carne de casero

Segundo a elegir

Lingote de cordero lechal a baja temperatura y reducción de su jugo
Entrecot de pastura a la brasa
Magret de pato y mango con salsa Gravy
Rodaballo a la brasa con patatas
Hasselback y ajada de perejil

Postres

Tronco de Navidad
Crema de catalana
Dulce de calabaza con helado de vainilla

Bodega

2 copas de vino de la casa Raimat, tinto, blanco o rosado o 2 copas de cerveza y agua

29,90€ IVA incluido

