

CARTA DE BODAS

AÑO 2010

Aperitivos



Mediterráneo

Gulas a la Bilbaína
Coca de Olost tostada con tomate
Brocheta de melón, langostino y tocino
Mejillones a la vinagreta
Cañaila de mar
Gamba de Huelva salteada
Pulpo a la gallega
Jamón ibérico
Surtido de arroces
Fideuá

Refrescos, Vermuts, Vinos, Cavas
18,40 €

El Montanyà

Concassé de escalibada y queso de cabra con anchoas
Mil hojas de foie y manzana
Berberechos al vapor
Tártaro de salmón
Cilindros de Txangurro
Vieira/tomate/ibérico
Envoltini de gamba y boletus
Croquetas caseras
Mini delicia de bacalao
Mini delicias de "Pulpo do feira"
Rape orly
Bombón de morcilla y manzana
Langostino cocido
Calamares a la romana
Tabla de quesos
Pieza de jamón de Jabugo
Blinis con caviar Mujol
Almejas a la plancha

Refrescos, Vermuts, Vinos, Cavas
23,00 €

Galicia

Vieiras al horno
Berberechos al vapor
Almejas gallegas a la plancha
Gratinado de centolla
Cañaila de mar
Nécoras
Dátiles de mar
Percebes
Salpicón de bogavante
Tempura de gambas

Vinos blancos Penedès
Vinos blancos Albariño
Cavas

Refrescos, Vermuts, Whisky, etc.
37,40 €

Para aperitivos personalizados, consulten precios

Cremas y sopas

Sopa fría de tomate con tártaro de salmón y langostinos	13,00 €
Sopa de nécoras y nuez de vieiras	14,45 €
Sopa de bogavante con su medallón	15,80 €

Delicias de mar templadas y frías

Vieiras en cocción corta con ceps y jugo cremoso de nécoras	16,80 €
Templado de bacalao y gambas, lecho de tomate y albahaca	16,90 €
Ensalada templada de marisco e Ibérico	18,10 €
Ensalada de langostinos braseados, virutas de melón y juliana de jamón serrano	18,20 €
Timbal de higos y foie mi-cuit, y reducción de Pedro Ximénez.	19,20 €
Timbal de rape alangostado, trufa y salteado de langostinos con vinagreta templada	20,80 €
Salteado de setas del "Montseny" con salpicón de langosta y rape	26,50 €
Ensalada de bogavante con ibérico y vinagreta de trufa	33,30 €
Mariscada "El Montanyà" (½ langosta, 1 nécora, 3 langostinos, 6 gambas de Huelva, cañailas de mar y mejillones al vapor)	42,60 €

Pescados y mariscos

Bogavante del Cantábrico (100 gr)	9,00 €
Langosta del Mediterráneo (100 gr)	14,00 €
Tronco de merluza al horno con gambas y "all i oli" de piquillos	18,50 €
Lomo de merluza con "ratatouille" de verduras al dente y su jugo con aceite de oliva	19,00 €
Lenguado asado sin hueso, canelón de gambas con setas y frutos secos, salsa vino blanco	20,60 €
Langostinos a la plancha (3 salsas) 5 piezas	20,60 €
Tronco de rodaballo salvaje a la plancha con risoto de ceps y su crema	22,60 €
Rodaballo a baja temperatura con almejas	23,10 €
Lubina justo asada con espaguetis de calamar y jugo de chipirón	23,10 €
Lomo de rape envuelto en ibérico asado en su grasa	24,00 €
Romescada de rape con cigalas	25,00 €
Parrillada de pescado y marisco (3 salsas), merluza, rape, rodaballo, cigala, gamba, langostino	29,00 €
Combinado de marisco "El Montanyà" 3 cigalas, 3 gambas, 4 langostinos	31,90 €

Carnes y aves

Jarrete de ternera asada con setas de temporada	13,00 €
Timbal de pierna de pato, pera, jengibre y su jugo de reducción.	14,60 €
Cordero lechal de Aranda en dos cocciones con boletos	17,00 €
Cochinillo crujiente, manzana estofada y patata asada	17,30 €
Carrillada de ternera en cocción suave con "parmentier" de patata y setas	17,50 €
Entrecot de ternera con salsa de miel, "brounoisse" y setas	18,90 €
Solomillo a la broix con salpicón de setas	20,80 €
Paletilla de cabrito al horno con timbal de patata	21,20 €
Solomillo "El Montanyà" 2010	22,80 €
Solomillo con trufa de "Osona" y atadillos de verdura	23,10 €
Solomillo de hígado de oca y salsa oporto	24,90 €

Nuestras delicias

Consomé frío de cítricos y nube de fruta de la pasión	3,25 €
Gazpacho de fresas con espuma de menta	3,50 €
Semi-sólido de Gin-Tónico	3,60 €
Horchata de avellanas tostadas, perlas de clementina y aireado de limoncello	3,70 €
Semi-sólido de piña colada	3,75 €

Pasteles

Sacher 2009	5,70 €
Semi esfera de tres chocolates y su crujiente	5,90 €
Mousse de avellana, cremoso de café y crujiente de almendra	6,00 €
Cóctel de frutas en texturas	6,10 €
Sainte Honoré 2009	6,15 €
Tiramisú con texturas de chocolate	6,20 €
Coulant de coco con explosión de fresa, brownie de regaliz y chocolate	6,30 €
Hojaldre con crema y fruta natural	6,35 €
Mil hojas con muselina de crema y nata	6,50 €
Persianas de chocolate, corazón de toffe y alfombra dulce de leche	7,30 €

y ... después del café

Fuente de chocolate
(Surtido de fruta, profiteroles, nubes de azúcar) 450,00 €

y ... a media noche

Hojaldres dulces
Hojaldres salados
Coca rellena de crema
Fruta natural cortada

36 € (kilo)

Bodega

Vinos blancos

René Barbier Kraliner	2,45 €
Marquès Monistrol Blanc Clàssic	2,65 €
Marquès Monistrol blanc de blancs	3,30 €
Blanc Pescador	3,85 €
Raimat blanc fresco	3,95 €
Torres viña sol	4,35 €
Viñas del Vero Somontano	4,40 €
Perfum de vi blanc "Reventos i blanc"	5,15 €
L'Alba Mas Tinell Blanc de Lluna	5,30 €
Torres natureo "bajo en alcohol"	5,40 €
Can Feixas Selecció	5,70 €
Abadal Picapoll (Pla de Bages)	5,85 €
Sumarroca Riesling	7,00 €
Martín Codax Albariño	7,75 €
Albariño Vionta	7,80 €
Quibia (illes balears)	8,90 €

Vinos rosados

René Barbier	3,10 €
Cresta Rosa	4,50 €
Torres de Casta	4,65 €
A. Vilamajó	4,70 €
Castillo de Javier	5,75 €

Bodega

Vinos tintos

Marqués de Griñón	3,25 €
Raimat Abadía	4,10 €
Viñas del Vero Somontano	4,40 €
Rioja Coto - Crianza	4,50 €
Cune	4,70 €
Abadal crianza (Pla de Bages)	4,70 €
Valdubon Roure (Ribera del Duero)	4,80 €
Emilio Moro Finca Resalso (Ribera del Duero)	4,85 €
Pomal Centenario Crianza	5,10 €
Martínez Lacuesta - Crianza	5,75 €
Marqués de Arienzo	5,80 €
Marqués de Cáceres - Crianza	6,25 €
Raimat Cabernet Sauvignon	7,00 €
AN-2 (illes balears)	8,65 €
Muga - Crianza	10,10 €
Cosme Palacio y Hermanos - Crianza	10,40 €

Bodega

Cavas

Segura Viudas Aria Brut Nature	4,40 €
Codorníu 1551 Brut Nature	4,85 €
A. Vilamajó Brut Nature Reserva	6,10 €
Huget Brut Nature Can Feixas	7,20 €
Anna de Codorníu	7,70 €
Raimat Brut Nature	7,85 €
Sumarroca Brut Nature	7,95 €
Parxet Brut Grapa	8,00 €
Mont-Ferrant Gran Cuvée	8,50 €
Agustí Torelló Brut Nature	11,95 €
Juvé i Camps Reserva Familia	12,60 €
Gramona Brut Imperial	12,90 €
Rocaredo Brut Nature	14,35 €

Licores

Licores A

Carlos III · Magno · Torres X · Mascaró · Cointreau
Crema Catalana Melody · Maria Brizard · J.B.
Ballantines · Bailey's
4,00 €

Licores B

Cardenal Mendoza · Armagnac · Príncipe Larios
Carlos I · Gran Duque de Alba · Mascaró
Bailey's · Cardhú · Knockando
7,00 €

Apples · Snaps · Ratafía · Whisky Peach

Servicios



Agua	
Pan	
Sorbete	
Café	
Minuta impresa	
Flores de la mesa	16,00 €

En caso de poner música tendrán que abonar en concepto de la SGAE, los derechos de autor que equivalen a 180,00 €

El IVA no está incluido en los precios de esta carta.

Servicio de fotografía y vídeos
Sr. Joan Duran Rodríguez
Tel. 93 870 90 69 / Móvil 608 49 07 08
Pl. de les Arts, 2
08400 Granollers

Podemos poner a su disposición, según presupuesto, servicio de orquestas, conjuntos musicales y disc-jockey.

Podemos poner a su disposición objetos de regalo para las señoras, directo del fabricante:

Sra. Roser (Aiguafreda) Tel. 93 844 23 81

Dirección
Emilio Peña
Tel. 902 53 51 53
emilio@elmontanya.com

Les ofrecemos la posibilidad de combinar varios platos a fin de escoger el menú más adecuado a sus preferencias.



Avda. Montseny, s/n · 08553 Seva (Barcelona) · Tel. 902 53 51 53 · Fax 93 702 75 69
e-mail: reservas@elmontanya.com · www.elmontanya.com
gps: Lat. 41° 48' 186" N / Long. 002° 15' 636" E / Alt. 725 m