

—
**Aquestes festes,
cuinem per tu**
—

Escofet Oliver
Fet per nosaltres

Primers plats



Canelons de carn rostida

Caneló farcit de rostit de carn de vedella, pollastre i porc

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 13 €

12 unitats | 25 €

Amb beixamel de tòfona

6 unitats | 15 €

12 unitats | 29 €

Canelons de marisc

Caneló farcit de rostit de peix i marisc

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 17 €

12 unitats | 33 €

Canelons d'ànec i foie

Caneló farcit de rostit de carn d'ànec i foie

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 20 €

12 unitats | 39 €

Amb beixamel de tòfona

6 unitats | 23 €

12 unitats | 45 €



Brou d'escudella tradicional de Nadal

3 racions | 8,90 €

Carn d'olla

Pollastre, porc, vedella, botifarra negra i blanca, pilota, cigrons, pastanaga, patata i col

3-4 racions | 55 €

Galets XL farcits de pilota amb tòfona

6 galets XL farcits de carn de pilota amb tòfona i pinyons

Mínim 2 racions | 11 €/ració

Galets i mini-pilotes de Nadal

6 mini-pilotes i 12 galets per ració

1 ració | 6,50 €

Segons plats



Vieira farcida de marisc

Vieira farcida amb peix de roca, marisc, beixamel tradicional i formatge ratllat gratinat

1 ració | 13,50 €



Pastís d'escòrpora amb salsa tàrtara

Escòrpora, ceba, porros, tomàquet, nata, farina i ous. Acompanyat amb salsa tàrtara

5 - 6 racions | 35 €



Morro de bacallà

Bacallà amb guarnició de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses, all, ceba, pa i pinyons

Mínim 2 racions | 19 €/ració



Melós de xai sense feina

Xai desossat. Acompanyat de prunes, cebes i amb un toc de mel

Mínim 2 racions | 25 €/ració



Garrinet al forn

Garrí cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

Garrí sencer **6 - 8 racions | 190 €**

Mig garrí **3 - 4 racions | 95 €**



Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

1 unitat (2 racions) | 40 €



Espatlla de cabrit al forn

Espatlla de cabrit cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

1 ració | 39 €



Pularda de pagès sencera amb farcit de Nadal

Pularda amb farcit de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses i pinyons

5 - 6 racions | 169 €*

Capó de pagès sencer amb farcit de Nadal

Capó de pagès amb farcit de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses i pinyons

7 - 8 racions | 225 €*



Cuixa d'ànec amb peres i tocs de ratafia

Cuixa d'ànec amb peres i tocs de ratafia

Mínim 2 racions | 25 €/ ració



Rodó de pollastre de pagès farcit

Pollastre desossat farcit de carn de salsitxes amb tòfona, pinyons, orellons i prunes

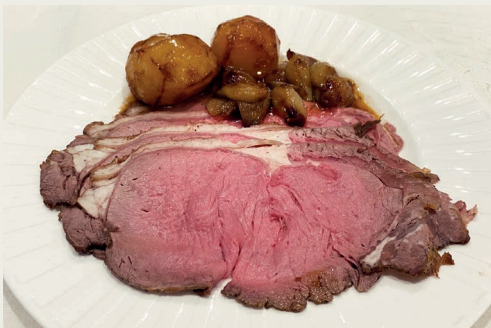
6 - 7 racions | 79 €*



Cuixa de pollastre de pagès rostida amb escamarlans

Cuixa de pollastre amb escamarlans. Acompanyat de prunes i pinyons

Mínim 2 racions | 16 €/ ració



Roast beef d'entrecot de vedella

Entrecot de vedella amb salsa de Màlaga Virgen. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

7 - 8 racions | 119 €*

* També es pot demanar tallat.

Safates

Espatlla ibèrica

3 - 4 persones | 300 gr | 25 €

Espatlla de gla

3 - 4 persones | 300 gr | 35 €

Formatges

4 - 5 persones | 35 €

Comté 15 mesos, Manxec Oro Viejo, Garrotxa
Bauma, Flors de Tête de Moine,
Mermelada préssec i albercoc

Embotits ibèrics

4 - 5 persones | 29 €

Espatlla ibèrica de gla, Llom ibèric de gla, Xoriç
ibèric de gla, Llonganissa de pagès

Tête de Moine i Espatlla ibèrica de gla

4 - 5 persones | 39 €

Flors de Tête de Moine, Espatlla ibèrica gla

Salmó fumat premium

3 - 4 persones | 300 gr | 29 €

Bones Festes
Gràcies per confiar en nosaltres!

LES NOSTRES BOTIGUES

Capità Arenas

Capità Arenas, 21-23
T. 931 711 339

Casanova

Casanova, 144
T. 934 537 448

Còrsega

C. Còrsega, 305
T. 931 817 621

Craywinckel

C. Craywinckel, 17
T. 932 547 679

Francesc Pérez-Cabrero

C. Francesc Pérez-Cabrero, 4
T. 931 774 606

Gran de Gràcia

C. Gran de Gràcia, 17
T. 931 574 066

Guillem Tell

C. Guillem Tell, 43 - 45
T. 937 637 216

Mandri

Mandri, 38
T. 934 189 502

Mercat del Ninot

C. Mallorca, 157
T. 933 232 548

Mercat Sant Antoni

C. Comte d'Urgell, 1
T. 934 243 587

Sarrià

C. Major de Sarrià, 89
T. 932 030 405

DATES LÍMIT PER REALITZAR LES VOSTRES COMANDES

Nadal:
18 de desembre

Cap d'any:
27 de desembre

Reis:
2 de gener

DATES ENTREGA DE COMANDES

Nadal:
22 i 23 de desembre

Cap d'any:
29 i 30 de desembre

Reis:
4 i 5 de gener

Servei d'atenció al client
93 477 43 17

www.escofetoliver.com

Els preus són vàlids excepte si hi ha error d'impremta o canvis importants en els preus de mercat.
Les fotografies només suggereixen la presentació.

Escofet Oliver
Fet per nosaltres