

EL RESTAURANT LA MAMA Forma part de **CUINA ^{CUINA} VGC** és una agrupació voluntària de cuiners i restaurants del Vallès Oriental, una plataforma que promou i difon les virtuts i singularitats de la cuina vallesana; basat en una cuina de territori, de proximitat i qualitat, promou els productes locals i els productors artesans i de qualitat del Vallès Oriental.

EXTRES :

- **BARRA BENVINGUDA** 6 €. Comensal.
Cava Rosat, Vermut, refrescos, Sucs.
- **ROSES BENVINGUDA** 2,00 € comensal.
- **Centre Flors Taules...** 50 € Taula.
- **Centre Taula Principal** 90 €.
- **BARRA LLIURE** 15€bàsic/Hora/comensal.
25 € Premium/Hora/comensal
- **Decoració Exterior** 550 €.
- **MONTATGE CERIMONIA CIVIL** 450 €.
- **DJ** 150€/hora. Mínim 3hores.
- **Decoració Exterior + MONTATGE CERIMONIA CIVIL** 900 €
- Lloguer equip musica** 50 € hora

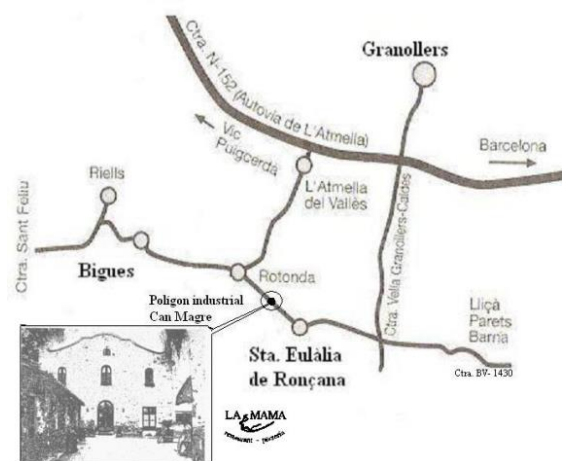
- **Menú Infantil** 25 €.
plat Combinat a triar entre:
Macarrons a la Bolonyesa, Bastonets de pollastre arrebossats, Botifarra o Canalons.
Beguda i pastis

disposem de menjadors privats fins a 45 persones.

possibilitat de confeccionar menús personalitzats per a cada ocasió.

Els mesos d'estiu obrim el acollidor menjador **terrasa** amb Capacitat fins a 95 p.

Estem a la seva disposició per qualsevol consulta.



PETITES CELEBRACIONS

2025



Crta. Parets a Bigues km 12,5 (bv1430)

CAN MAGRE

Santa Eulàlia de Ronçana
(Barcelona)



www.restaurantlamama.cat

info@restaurantlamama.cat

Telf. 93 844 64 06

 675455186

ENTRANTS (6)

- **Assortit de Cucurutxos** (guacamole, Tartar de Salmó , brandada bacallà)
- **Vichyssoise** de meló i poma amb encenalls de pernil ibèric .
- **Coca** de Mossèn de **Folgueroles** sucada amb tomàquet i oli verge d'oliva amb **pernil de gla**
- **Salmorejo** amb el seu pernil i ou .
- **Coca** de Mossèn de **Folgueroles** amb **escalivada** i anxoves de L'Escala.
- **Torradeta** de micuit de **foie** amb ceba caramel·litzada i reducció de vi ranci .
- **Assortiment de pizzes** de la Mama .

- **Ou** ferrat de **guatlla** amb xistorra i patates .
- **Croquetes** casolanes de **Ceps** del Xef
- **Croquetes** de **Pernil ibèric** especialitat del Xef .
- **Canaló** cruixent farcit de **Rostit pollastre** de **pagès** amb panses i pinyons .
- **Raviolis** farcits de brandada de **bacallà** amb salsa de marisc i gambes.
- **Ceviche** de **tonyina** del XEF amb xips de plàtan
- **Gules** del Cantàbric al **allet** amb un toc picant.
- **Gambes allet** amb cassola de fang .
- **Cremós d'arròs** amb **ceps**, espàrrecs i gambes .
- Cassoleta de **fideua** torradeta amb all i oli gratinat .

Sorbet de cítrics

SEGONS A TRIAR :

- **Entrecot** de vedella (+350grs) km0 a la brasa
- **Espatlla de Xai al forn**, sense os, cuit a baixa temperatura amb la seva ceba i cremós de patata .
 - **Confit d'ànec** amb cremós de poma
- **"Cochinillo"** amb ceba confitada ,panses i reducció de moscatell
- **Calamarsets** a la graella amb all i julivert .
- **Llobarro** a la Donostiarra , all fregit i pebrot amb un puntet de picant .
- **Orada** a la Donostiarra, all fregit i pebrot amb un puntet de picant .
- **Bacallà** amb melmelada de **tomàquet** i ceba confitada
- **Bacallà** a la llauna amb mongetes del ganxet

POSTRES DE LA CASA

PASTIS a triar (Sacher, Masini)

BODEGA:

VI : DEL PAIS . CAVA BRUT NATURE
AIGÜES I CAFÉS .

70 € iva inclòs .