

El RESTAURANT LA MAMA Forma part de **CUINA VG** 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.

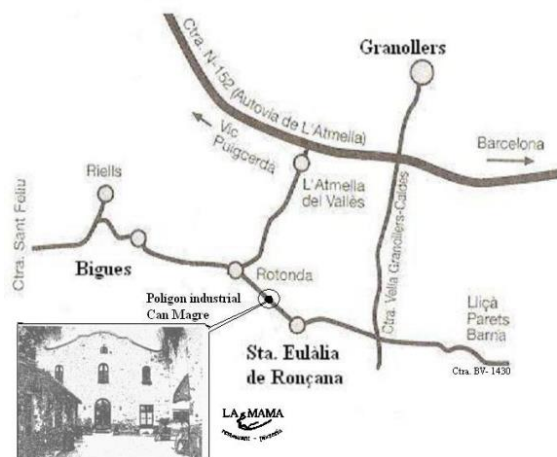
disposem de menjadors privats fins a 45 persones.

possibilitat de confeccionar menús personalitzats per a cada ocasió.

Tambe obrim el acollidor menjador terrassa.

Estem a la seva disposició per qualsevol consulta.

**MOLT BONES
FESTES.**



REVETLLA '16



L A M A M A
Restaurant

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

Entrada polígon CAN MAGRE

Santa Eulàlia de Ronçana

(Barcelona)

www.restaurantlamama.cat

facebook.com/restaurantlamama/

info@restaurantlamama.cat

Telf. 93 844 64 06

REVEL·LA CAP D'ANY



2016

Aperitiu :

- Assortit de Cucuruxos Salats
(guacamole, Salmó marinat , Steak tartar)

PRIMERS A TRIAR :

Crema de moniato amb tòfona i oli
de sajolida del Parc de les olors.

○

Escudella amb galets farcits i pilotes
de foie

○

Amanida de formatge de cabra,
codonyat, pinyons i vinagreta de
maduixa

○

Cremós d'arròs amb ceps, espàrrecs i
gambes

○

Raviolette de Txangurro i salsa de
Marisc

Sorbet de la Mama

SEGONS A TRIAR :

Pollastre de pagès amb llamàntol

○

Cabrit al forn amb les seves patates i ceba

○

Cochinillo amb ceba confitada, panses i reducció
de moscatell.

○

Filet de vedella amb foie i reducció de vi ranci

○

Suprema de rap cruixent amb puré de moniato

○

Bacallà amb melmelada de tomàquet i ceba
confitada

POSTRES :

Coulan de xocolata amb gelat de fruita de la passió

Crema catalana de torro cremada

Peres al vi amb gelat de maduixa

Torrijas amb gelat de vainilla

CELLER :

EBANO (DO RIBERA DUERO)

M.RISCAL VINYA CALERA - VERDEJO

CAVA ANNA CODORNIU blanc de blancs BRUT

CAFÉ

NEULES I TORRONS I RAIM DE LA SORT

COTILLO

Ball amb DJ TOMAS

55 e iva inclòs.
