



Aquestes festes cuinem per tu 2022

VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71,
T: 676 467 164

PREMIÀ DE MAR
Carrer de la Plaça 17,
T: 680 603 275

www.calRostit.com

INFORMACIÓ DE SERVEI

Per fer comandes:

Per telèfon o whatsapp:

676 467 164 (Vilassar de Mar)

680 603 275 (Premià de Mar)

Personalment:

Dissabtes, Diumenges, Dilluns i Festius de 10 a 15 hores

Del 12 al 16 de desembre obrirem les 2 botigues de Vilassar de Mar i Premià de Mar de 18.00 a 20.30 hores per comandes.

Calendari de les Festes:

24 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores.

25 y 26 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 14 hores.

31 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores.

1 de gener - TANCAT

2 de gener... TANCAT

5 de gener - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores

6 de gener - Oberts fins a les 15 hores.

Estem a:

VILASSAR DE MAR - Carrer Maria Vidal 71 - 676 467 164

PREMIÀ DE MAR - Carrer de la Plaça 17 - 680 603 275

Aperitius

	PVP
Anelles de calamars a la romana	20,40 €
<i>Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Bunyols de bacallà	13,90 €
<i>Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.</i>	<i>12 peces</i>
Cargols a la llauna	18,70 €
<i>Cargols bover fets al forn i flamejats amb brandy. Els acompanyem amb all i oli i/o salsa vinagreta picantona.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Cargols picants	18,70 €
<i>Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Costelletes de porc Duroc cruixents	20,00 €
<i>Costelletes de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa</i>	<i>10 peces</i>
Cloïsses a la marinera	21,00 €
<i>Cloïsses amb un sofregit d'all, ceba tendra i tomàquet, una reducció de vi i acabada amb julivert picat.</i>	<i>Safata 1Kg.</i>
Cloïsses salsa verda	20,50 €
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro</i>	<i>Safata 1Kg.</i>
Ensaladilla russa	19,00 €
<i>La nostra barreja que porta tonyina, pastanaga fresca, pèsols, patata, ou i mahonesa... te'n lleparàs els dits.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Escamarlans amb ceba confitada	s/m
<i>Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>30-35 peces.</i>
Escamarlans al forn gratinats amb all i oli	s/m
<i>Escamarlans fets al forn gratinats amb all i oli</i>	<i>Safata 1,5 kg. 20-25 peces.</i>
Escamarlans a la "brava"	s/m
<i>Escamarlans rostits a la cassola amb una miqueta de bitxo. (El picant és pot triar).</i>	<i>Safata 1,5 kg. 30-35 peces.</i>
Gambes al cava	23,50 €
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr 12 peces</i>
Gambes saltejades amb all i julivert	23,50 €
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>Safata 500gr 12 peces</i>
Gambes amb xocolata	48,00 €
<i>Gambes llagostineres rostides amb una picada ben especial en base a xocolata, tal i com ens indica el Corpus del Patrimoni Culinari Català.</i>	<i>Safata 1kg. 24 peces</i>

Mossets de mar	22,00 €
<i>"Capallenet" (abadejo) arrebossat a l'andalussa.</i>	
	<i>20 peces</i>
Rabes de calamar enfarinades	15,00 €
<i>Tub de calamar tallat a tires i amb un fi arrebossat exterior.</i>	
	<i>Safata 500gr.</i>
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella	15,00 €
<i>Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.</i>	
	<i>Safata 250 gr.</i>
Xipirons enfarinats	20,00 €
<i>Calamars petits i tendres amb fregit andalús.</i>	
	<i>Safata 500gr.</i>

Croquetes

Tenim persones que cada cap de setmana ens diuen que són les millors croquetes del maresme i això ens fa feliços, vols compartir-les aquest Nadal?

	<i>Safata 6</i>	<i>Safata 12</i>
Bacallà	6,60 €	13,20 €
Bolets	6,60 €	13,20 €
LLuç i Gamba	6,60 €	13,20 €
Pernil ibèric	5,70 €	11,40 €
Pollastre	5,70 €	11,40 €
Rostit	5,70 €	11,40 €

Assortit variat 12 croquetes <i>(2 de cada gust)</i>	13,50 €
--	----------------

Bastonets de MilFulles

Mini bastons de pasta de full farcits amb combinacions delicioses. Són perfectes per picar al Cap d'Any.

	<i>20 peces</i>	<i>40 peces</i>
Pernil i Formatge	20,00 €	40,00 €
Frankfurt		
Sobrassada i Formatge		
Tonyina i Tomàquet		
Salmó i Espinacs		
Remenat de Bacó		

Canelons de Cal Rostit

La recepta clàssica i tradicional de tota la vida; les viandes les rostim sense pressa fins adquirir el color i la textura adients, cosa que garanteix un caneló melós i alhora consistent.

	Sense Gratinar		Gratinats	
	Safata de 3	Safata de 6	Safata de 3	Safata de 6
Canelons de 55gr.				
Rostit	5,70 €	11,40 €	6,70 €	12,40 €
Espinacs	4,05 €	8,10 €	5,05 €	9,10 €
5 Bolets	5,55 €	11,10 €	6,55 €	12,10 €
de 90 gr.	Safata de 3	Safata de 6	Safata de 3	Safata de 6
Rostit	9,15 €	18,30 €	10,15 €	19,30 €
de 130gr. - 20cm	Safata de 2	Safata de 4	Safata de 2	Safata de 4
Rostit	11,30 €	22,60 €	12,30 €	23,60 €
Marisc	12,10 €	24,20 €	13,10 €	25,20 €
Bacallà	12,70 €	25,40 €	13,70 €	26,40 €
Ceps	10,10 €	20,20 €	11,10 €	21,20 €

i no hi ha Nadal sense...

Brou i Carn d'Olla

Caldo fet amb Pollastre, Porc, Jarret de vedella, Cansalada, Ós de la pota de vedella, Pedrers, Patates, Pastanaga, Col, Cigrans, Botifarra negra i Pilota i tot el temps del món.

Et servirem:

- Una safata amb la verdura i llegum
- Una safata amb la carn
- Mig litre de brou per ració

15,00€/ràció

**++12 galets de Nadal pre-cuinats i farcits amb carn de pilota
Suplement de 3,00€ per ració.**

Aquestes festes...

Aus i Conill

	PVP
Confit d'ànec amb llit de gerds i patata	15,50 €
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	1 peça
Conill a la caçadora de Cal Rostit	38,60 €
<i>Conill senser trossejat i rostit amb all i llaurer amb un toc de forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	1 peça
Pollastre amb escamarlans	12,50 €
<i>Un plat de festa grossa, combinar pollastre amb marisc resulta exquisit. Un sabor molt característic al plat, que no oblidareu fàcilment. (Encàrrec mínim 4 racions.)</i>	Ració
Pollastre rostit amb prunes i pinyons	9,10 €
<i>És el pollastre de Nadal, el de sempre trossejat i rostit lentament amb tots els sabors de la nostra cuina catalana. (Encàrrec mínim 4 racions.)</i>	Ració
Rodó de pollastre farcit	39,10 €
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Suficient per 4-5 persones.</i>	1 peça

Porc

Braó al forn amb llit de patates	18,20 €
<i>El tradicional "codillo" al forn prèviament macerat en "salmuera" i servit dessossat damunt d'un llit de patates amb pebre vermell dolç. (Suficient per a 2 persones)</i>	Peça
Costellam de Porc al Forn	20,00 €
<i>Costella de porc duroc cuinada a baixa temperatura i daurada al forn. (Suficient per a 2 persones)</i>	Peça
Garrinet al forn amb guarnició	140,00 €
<i>Porquet anyell de Segovia de 3 kg en cru, fet al forn i servit amb la guarnició que trieu. Suficient per 4-5 persones.</i>	Peça
Garrinet al forn amb guarnició 4,5Kg	230,00 €
<i>Porquet anyell de Segovia de 4,5kg en cru, fet al forn i servit amb la guarnició que trieu. Suficient per a 6-8 persones.</i>	Peça
Llaminera de porc duroc amb salsa foie	26,00 €
<i>Filet de porc duroc rostida sobre una reducció de Pedro Ximenes i foie. Servim amb una mica d'arròs blanc. (Per a 2 persones)</i>	Peça

...cuinem per tu.

Xai i Cabrit

Cabrit

Cuixa de cabrit al forn	25,00 €
<i>Peça de 500gr. en cru aprox. amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>
Espatlla de cabrit al forn	37,00 €
<i>Peça de 400gr. en cru aprox. amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>

Xai Pasqual (recental)

Espatlla de xai pasqual al forn	52,00 €
<i>Peça de 1 kg en cru aprox. de xai pasqual amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>
Cuixa de xai pasqual al forn	64,00 €
<i>Peça de 1,5 kg en cru aprox. de xai pasqual amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>

Xai Anyell (lechal)

Quart davanter de Xai anyell al forn	74,00 €
<i>Quart superior de Xai anyell de Segovia (1,4 kg en cru aprox.) fet al forn i servit amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>
Quart posterior de Xai anyell al forn	77,00 €
<i>Quart inferior de Xai anyell de Segovia (1,4 kg en cru aprox.) fet al forn i servit amb guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>
Mig Xai anyell al forn	148,00 €
<i>Mig Xai anyell de Segovia de 3 kg en cru aprox amb la guarnició a escollir.</i>	<i>Peça</i>

Vedella

Roastbeef amb salsa gravy	38,00 €
<i>Rodó de vedella d'aproximadament 500 gr. en cru rostit a foc lent. El servim acompanyat amb puré de patates i salsa gravy com si estiguessim davant del Big Ben. (3-4 persones).</i>	<i>Peça</i>
Melós de vedella amb salsa cussy	22,00 €
<i>Galta de Vedella confitada que servim amb salsa cussy i uns grills de patata daurats al forn. (Encàrrec mínim 4 racions)</i>	<i>Ració</i>

Aquestes festes...

Peix i Marisc

Crema de Peix i Marisc	13,00 €
<i>De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Encàrrec mínim 1 litre)</i>	
Bacallà a la llauna	17,00 €
<i>El plat s'anomena així perquè la peça de llom de bacallà es fa damunt d'una safata de forn, el pebre vermell li dona el seu color tan especial i sempre l'acompanyem de mongetes seques. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Bacallà amb tomàquet confitat	17,00 €
<i>Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Calamarçets farcits	12,00 €
<i>Un plat de Festa, calamars de mida mitjana farcits amb carn picada mixta, les aletes i les patates. El pots servir calent o fred. L'acompanyem amb arròs blanc. (Encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Daurada al forn amb verdures	14,50 €
<i>Peça fresca de 350 grs. en cru feta al forn i acompanyada de verdures. És un peix saludable i saborós. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Llobarro al forn amb verdures	15,50 €
<i>Peça fresca de 350 grs. en cru d'un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Suquet de rap i gambes	17,00 €
<i>Rodanxes de rap acompanyades amb cloïses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar. (Per encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
Arròs Caldós amb Llamàntol	20,00 €
<i>Amb un ingredient tant senyor preparem un bon arròs caldós! Un plat ideal parelles per Nadal.</i>	

...cuinem per tu

Guarnicions

Mini Pastanagues especiades	9,50 €
<i>Pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cebetes confitades	12,50 €
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	<i>Safata 500 gr.</i>
Patates a lo pobre	7,00 €
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus.</i>	<i>Safata 500 gr.</i>
Samfaina	16,40 €
<i>Verdures fetes a foc lent. A altres contrades la anomenen «pisto», «pebrereta», «mullor» o «ratatouille». Tomàquet, Ceba, Alls, Pebrots vermells, Albergínia, Oli d'oliva i sal. Acompanyarà qualsevol carn o peix al forn o fregit.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Xampinyons saltejats	10,50 €
<i>Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.</i>	<i>Safata 500 gr.</i>

Salses

	PVP
Beixamel	7,50 €
<i>Salsa base per canalons, lasanyes, la recepta tradicional amb el punt just de nou moscada.</i>	<i>1 litre</i>
Brava	6,50 €
<i>Salsa feta amb pebre dolç, Pebre picant, Sal, Oli, Farina i Caldo. Tu hi poses les patates fregides.</i>	<i>0,5 litre</i>
de Ceps	8,50 €
<i>Un bon llit per carns a la brasa o amanir patates al caliu.</i>	<i>0,5 litre</i>
de Formatge	6,50 €
<i>Llet, Margarina i formatge amb un toc de nou moscada, ideal per acompanyar carns a la planxa o pasta.</i>	<i>0,5 litre</i>
de Gerds i Fruits Vermells	11,00 €
<i>Melmelada que acompanya molt bé a les aus cuinades al forn.</i>	<i>0,5 litre</i>
Gravy	6,50 €
<i>Un clàssic per a qualsevol carn feta al forn, una salsa elaborada des d'una reducció d'ossos de vedella, amb mantega i farina.</i>	<i>0,5 litre</i>
Napolitana	8,50 €
<i>Salsa cuinada lentament, el tomàquet queda confitat, els alls cruixents i una mica de julibert per donar-li un toc fresc. Ideal per pasta.</i>	<i>1 litre</i>

No trobes el que busques?

Pregunta'ns.

676 467 164

(tots els dies de 8 del matí fins a les 8 de la tarda)

Aclariments...

Els preus que aquí apareixen són per encàrrecs realitzats abans del **8 de desembre**, després d'aquesta data caldrà confirmar segons mercat.

Recordeu Calendari de les Festes:

24 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores.

25 y 26 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 14 hores.

31 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores.

1 de gener - TANCAT

2 de gener... TANCAT

5 de gener - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 18 hores

6 de gener - Oberts fins a les 15 hores.

Preus publicats el 12 de Novembre del 2022.



PREMIÀ DE MAR
Carrer de la Plaça 17,
T: 680 603 275

VILASSAR DE MAR
Maria Vidal 71,
T: 676 467 164