



Aquestes festes cuinem per tu 2025



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

www.calRostit.com



Cuinem per tu, celebra amb els teus



Per fer comandes:

676 467 164

De dilluns a divendres de 9:30 a 14 hores i de 16 a 20 hores



o

Carrer Maria Vidal 71, Vilassar de Mar
Dissabtes, Diumenge i Festius de 10 a 15 hores



Calendari de les festes:

24 de desembre - Per recollir encàrrecs a hores convingudes.

25 i 26 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 14 h.

--

Del 27 de desembre al 2 de gener - TANCAT.

--

Del 3 de gener fins al 6 de gener - OBERT de 10 a 15 hores.





Per Picar i Compartir

Escamarlans amb ceba confitada	33,00 €
<i>Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.</i>	<i>26 peces</i>
Gambes al cava	32,00 €
<i>Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julibert, tot aromatitzat amb cava.</i>	<i>15 peces</i>
Gambes saltejades amb all i julibert	30,00 €
<i>Gambes llagostineres amb una picada d'all i julibert</i>	<i>15 peces</i>
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà	16,80 €
<i>La textura del pebrot, que es desfà a la boca, contrasta amb la carn de bacallà.</i>	<i>6 peces</i>
Bocinets de Formatge suis arrebossats	17,50 €
<i>Cremós formatge envoltat d'un cruixent i fi arrebossat</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Bunyols de bacallà	16,50 €
<i>Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.</i>	<i>12 peces</i>
Calamars Romana	18,50 €
<i>Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior</i>	<i>Safata 500gr.</i>
Cargols picantons	26,00 €
<i>Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.</i>	<i>Safata 1Kg.</i>
Cloïsses en salsa verda	15,00 €
<i>Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Costelletes de porc duroc cruixents	23,00 €
<i>Costelletes fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa</i>	<i>10 peces</i>
Cua de gamba arrebossada	13,50 €
<i>Cua de gamba llagostinera pelada i envoltada d'una fina cobertura cruixent</i>	<i>12 peces</i>
Fingers de Pollastre	5,50 €
<i>6 tires de pollastre arrebossat amb un lleuger acabat de llima</i>	<i>Ració</i>
Mossets de mar	22,00 €
<i>"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)</i>	<i>20 peces</i>
Piruleta de Formatge de Cabra i Confitura de Tomàquet	19,50 €
<i>Un cruixent que barreja el dolç de la confitura de tomàquet i el salat del formatge de cabra</i>	<i>12 peces</i>
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella	18,00 €
<i>Tellerines saltejades amb julibert i una mica de vi d'alella.</i>	<i>Safata 250gr.</i>



Mil fulles

Farcellets de pasta de full de 5x5 cms., ideals per a un pica pica complert.

	Safata 6
Pollastre	12,00 €
Bacó i formatge	
Espinacs	
Tonyina i tomàquet	

Croquetes

Les de sempre, hi ha clients que cada cap de setmana ens diuen que són les millors croquetes del maresme i això ens fa feliços, vols compartir-les aquest Nadal?

	Safata 6	Safata 12
Bacallà	6,70 €	13,40 €
Bolets	6,70 €	13,40 €
LLuç i Gamba	6,70 €	13,40 €
Pernil ibèric	6,00 €	12,00 €
Pollastre	6,00 €	12,00 €
Rostit	6,00 €	12,00 €
Assortit variat 12 croquetes (2 de cada gust)	13,30 €	

Assortit Canapès

Safata de 54 deliciosos mossets, a quin més bo...

6 pastissos de blat sarrai, crema de formatge i magret d'ànec fumat	64,10 €
6 galetes de nous, preparat de cebes, formatge comté i crema de nous	
6 pans nòrdics: crema de cítrics i gamba marinada	
6 pastissos d'olives, compota de tomàquet i boletes de mozzarella	
6 pastissos d'espinacs, crema de pèsols i barreja d'ametlla i nabiu	
6 pans de motlle amb cereals, crema de verdures i formatge parmesà	
6 crumbles de pa torrat, chutney de mango, bloc de fuagràs i barreja de 5 baies	
6 blinis, cremós de salmó, salmó fumat i llavor de soja	
6 pastissos de julivert i pebre, moelleux de cranc, mousse d'alvocat i llavors de carbassa	



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, Cigrons, Botifarra negra i Pilota i tot el temps del món.

Et servirem en cada ració:

- Una safata amb la verdura i llegum (patata, pastanaga, col, cigrons)
- Una safata amb la carn (*Peu de porc, jarret, aletes de pollastre, botifarra negra, botifarra blanca i la pilota de Nadal*)
- Mig litre de brou

16,00€/ració

++10 galets de Nadal pre-cuinats i farcits amb carn de pilota
Suplement de 4,00€ per ració.

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.

Canelons de 55gr.	Sense Gratinar	Gratinats
	Safata de 6	Safata de 6
Rostit	12,50	13,50
Espinacs	10,10	11,10
5 Bolets	14,00	15,00
de 130gr. - 20cm (*)	Unitat	Unitat
Llamàntol	11,00 €	11,50 €
Xai al forn	14,50 €	15,00 €

(* atenció) producció limitada, Encàrrec abans del 8 de desembre



Aquestes festes...

Peix

Arròs Caldós amb Llamàntol **25,00 €**

Amb un ingredient tant senyor preparem un bon arròs caldós! Un plat ideal per a parelles per Nadal. (Encàrrec mínim 2 racions.)

Ració

Bacallà a la Ilauna **17,00 €**

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.)

Ració

Bacallà amb musselina d'all i oli gratinada **17,00 €**

Tall de llom de bacallà al forn, al que li afegim una capa d'all i oli molt suau gratinat. (Encàrrec mínim 2 racions)

Ració

Calamarçets farcits **12,00 €**

Un plat de Festa, calamars de mida mitjana farcits amb carn picada mixta i les potetes. Els pots servir calents o freds. L'acompanyem amb arròs blanc. (Encàrrec mínim 4 racions.)

Ració

Crema de Peix i Marisc **20,00 €**

De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Encàrrec mínim 1 litre)

1 litre

Llobarro al forn amb verduretes **15,50 €**

Peça fresca de 450 grs. en cru d'un peix molt gustós, no cal afegir-hi massa cosa més. (Encàrrec mínim 2 racions.)

Ració

Mandonguilles amb sípia **10,50 €**

Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Suquet de rap i gambes **16,00 €**

Rodanxes de rap acompanyades amb cloïses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar. (Encàrrec mínim 2 racions.)

Ració

Vedella

Fricandó amb bolets **12,50 €**

Plat de Festa de la Cuina Catalana, tapa plana de vedella ben fina acompanyada amb bolets i deixat reposar d'un dia que està més bo. (Encàrrec mínim 4 racions.)

Ració



...cuinem per tu.

Xai i Cabrit

Cuixa de xai al forn	50,00 €
<i>Peça de 1,5 kg en cru aprox. de xai pasqual amb guarnició a escollir. Suficient per 3-4 persones</i>	
Espatlla de cabrit al forn	38,00 €
<i>Peça de 400gr- 500 gr. en cru aprox. amb guarnició inclosa i a escollir. Ració Individual</i>	
Mig Xai anyell al forn	104,00 €
<i>Mig Xai anyell de Segovia de 2,5 kg en cru aprox amb la guarnició a escollir. Suficient per 6 persones</i>	
Quart davanter de Xai anyell al forn	60,00 €
<i>Quart superior de Xai anyell de Segovia (1,4 kg en cru aprox.) fet al forn i servit amb guarnició a escollir. Suficient per 2-3 persones</i>	
Quart posterior de Xai anyell al forn	57,00 €
<i>Quart inferior de Xai anyell de Segovia (1,5 kg en cru aprox.) fet al forn i servit amb guarnició a escollir. Suficient per 3-4 persones</i>	

Porc

Braó al forn dessossat al forn (codillo)	18,20 €
<i>El tradicional "codillo" al forn prèviament macerat en "salmuera" i servit dessossat damunt d'un llit de patates amb pebre vermell. Suficient per 2 persones.</i>	
Costellam de Porc duroc al Forn	23,00 €
<i>Costelles de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa. Suficient per 2 persones.</i>	
Garrinet al forn amb guarnició 3,5Kg	140,00 €
<i>Cruixent porquet anyell de Segovia de 3,5kg en cru, fet al forn i servit patates a lo pobre i ceba confitada. (Suficient per a 6-8 persones).</i>	
Garrinet Confitat (Peça)	12,50 €
<i>Peça de 190 grs. de garri de Segovia sense os i cuïta a baixa temperatura. La fornejem per a daurar la pell i deixar-la ben cruixent. Acompanyem amb puré de patata casolà i cebes confitades.</i>	
Llaminera de porc ibèric lacada	30,00 €
<i>Filet de porc ibèric tallat a daus, macerat i lacat al forn i acompanyat amb salsa de poma. (Suficient per a 2 persones).</i>	



Aquestes festes cuinem per tu

Aus i Conill 🐤 & 🐰

Confit d'ànec amb llit de gerds	13,50 €
<i>Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats i puré de patata casolà. (Encàrrec mínim 2 racions.)</i>	
1 peça	
Conill a la caçadora	27,00 €
<i>Conill d'1,2 kg. sense trossejat i rostit amb all, acabat al forn per agrupar els aromes. Suficient per 4 persones.</i>	
Peça	
Gall d'Indi farcit a la catalana	130,00 €
<i>Paveta de 4 kg, farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur, canyella, lloret, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litre de salsa de poma. Suficient per a 8 - 10 persones</i>	
1 peça	
Pollastre amb escamarlans	12,50 €
<i>Un plat de festa grossa. Combinar el sabor del pollastre amb el marisc resulta exquisit, un sabor que no oblidareu fàcilment. (Encàrrec mínim 4 racions.)</i>	
Ració	
Pollastre amb gambes	11,50 €
<i>Pollastre rostit que combina les gambes i el suquet de peix. (Per encàrrec mínim 4 racions)</i>	
Ració	
Pollastre Farcit de Nadal	122,00 €
<i>Pollastre de corral de 2,5 a 3.5 kg farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur, canyella, lloret, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litre de salsa de poma/ o puré de patata casolà. Suficient per a 6 - 8 persones.</i>	
Peça	
Pollastre rostit amb prunes i pinyons	11,20 €
<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	35,00 €
<i>Pollastre desossat i farcit amb prunes i pinyons o bé amb bacó i formatge. Acompanyat amb puré de patata casolà. Suficient per 4-5 persones.</i>	
1 peça	



Especial per vegetarians

Els menjars sense artifici, els nutrients i les proteïnes que la natura ens facilita...

Aquí teniu la nostra selecció

Aperitius



Bocinets de Formatge suis arrebossats

17,50 €

Cremós formatge envoltat d'un cruixent i fi arrebossat

*Safata
500gr.*

Croquetes de bolets

6,70 €

Les que trobeu sempre a Cal Rostit... unes de les més bones del maresme

6 peces

Falafels

7,80 €

Són unes boletes d'una barreja triturada de cigrons amb ceba, all i comí que li donen aquell sabor que trobaràs a l'Orient Mitjà. Acompanyats amb salsa de iogurt.

12 peces

Grills de patata fregits

19,50 €

Amb una barreja d'espècies pròpies de cal Rostit sense colorants ni conservants. Ideals per carns al forn o a la brasa.

*Safata
1kg.*

Humus

14,00 €

Una recepta de l'antic Egipte que s'ha convertit en un plat internacional, els cigrons aromatitzats amb comí, all i suc de llimona, us els servim amb bastonets de pastanaga crua.

*Pot de
800gr.*

Piruleta de Formatge de Cabra i Confitura de Tomàquet

19,50 €

Un cruixent que barreja el dolç de la confitura de tomàquet i el salat del formatge de cabra

12 peces



Entrants o Guarnicions



Arròs aromàtic amb panses i fruits secs	20,80 €
<i>Arròs fregit amb panses, fruits secs (anacardos) aromatitzat amb el punt just de cúrcuma i curri.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Bolets saltejats	20,80 €
<i>Una barreja selecte de bolets saltejats amb all i julivert.</i>	<i>Safata 1kg en cru.</i>
Carxofes al forn	12,00 €
<i>Carxofes fetes al forn al seu punt amb aroma d'all a l'interior</i>	<i>6 peces</i>
Cebetes confitades	24,00 €
<i>Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cigrons al pesto	20,40 €
<i>Els nostres cigrons amanits amb una salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Cigrons cremosos amb bolets	20,40 €
<i>Una recepta poc convencional per disfrutar dels bolets que són fruit de tardor.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Col Llombarda	24,00 €
<i>Amb la recepta tradicional, al punt just de cocció, amb ceba caramelitzada, poma, uns pinyons i algunes panses.</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Coleslaw	20,80 €
<i>Amanida de col, ceba i pastanaga, tot ben menut i lligat amb la típica salsa anglesa (mahonesa i un puntet de mostassa).</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Crema de carbassa	15,00 €
<i>Crema lleugera amb aquest fruit de tardor.</i>	<i>1 litre</i>
Crema de carbassó	15,00 €
<i>Freda o calenta sempre és un primer sa, sense conservants ni colorants de l'hort a casa.</i>	<i>1 litre</i>
Empedrat de mongetes o cigrons	18,40 €
<i>Llegum amanida amb ceba, pebrot, olives negres, sal, oli i vinagre</i>	<i>Safata 1kg.</i>
Escalivada	30,00 €
<i>Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)</i>	<i>Safata 1kg.</i>





Gnoquis al pesto	6,70 €
<i>Boletes de puré de patata amorosits amb la nostra salsa al pesto feta amb alfàbrega, sal, pinyons i oli d'oliva. (Mínim 2 racions)</i>	
Mini Pastanagues especiades	20,80 €
<i>Pastanaga baby lleugerament especiades per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.</i>	
Mongetes saltejades amb all i julivert	20,80 €
<i>Saltejat de mongetes del ganxet, ideal per acompanyar carns a la brasa o botifarres.</i>	
Patates a "lo pobre"	16,00 €
<i>Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus o peix.</i>	
Quinoa saltejada amb verdures	24,00 €
<i>Quinoa cuïta i saltejada amb faba de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot, ceba vermella i panses.</i>	
Samfaina	21,20 €
<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>	
Taboulé Cal Rostit	18,40 €
<i>Cous-cous amb cogombre, dàtils i tomàquet ben picadets. Tot amanit amb una vinagreta especial de llimona i menta</i>	
Vellut de tomàquet	8,00 €
<i>Molt similar al Gaspaxo, tomàquet, ceba, pebrot però sense el cogombre que repeteix, un toc de vinagre de mòdena que marca la diferència de sabor.</i>	
Vichyssoise	15,00 €
<i>Una crema de porro i patata, és elegant i es pot prendre calenta o freda segons convingui.</i>	
Xampinyons saltejats	21,20 €
<i>Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.</i>	
Xarrup de Meló i menta	11,00 €
<i>Als estius no hi ha res més refrescant que aquesta combinació ben freda per apaivagar la sed i començar un bon àpat.</i>	





Canelons de Cal Rostit

Adaptem la recepta clàssica a nous sabors i sense pressa fem la betxamel perquè sigui suau, cosa que garanteix un caneló melós i alhora consistent.

Canelons de 55gr.	Sense Gratinar	Gratinats
	Safata de 6	Safata de 6
Espinacs	10,10	11,10
5 Bolets	14,00	15,00

Amanides

Amanida Campera 20,80 €

Patata, ou dur, pebrot vermell i verd, olives negres i ceba vermella.

Safata 1kg.

Amanida de Cogombre i Tomàquet 20,80 €

Cogombre i tomàquet ratllat amb vinagreta d'ametlles i menta. Molt refrescant.

Safata 1kg.

Amanida de Lenties i Alvocat 20,80 €

Lenties, alvocat, blat de moro i tomàquet, una barreja triomfadora.

Safata 1kg.

Amanida Grega 24,00 €

Xerris, mozzarella i orenga.

Safata 1kg.

Amanida Tèbia 20,80 €

Variat d'ensiams amb nous i panses i vinagreta balsàmica.

Safata 1kg.



Plats Principals



Albergínia farcida amb verdures

11,40 €

Albergínia farcida amb samfaina/espinacs i gratinada al forn.

2 mitats farcides

Boniato farcit de quinoa i verdures

11,50 €

Boniato de 400grs. cuit al forn i farcit amb la nostra quinoa saltejada de verdures

2 mitats farcides

Hamburguesa de Kale-Quinoa

8,40 €

El kale és una col errissada que barrejem amb quinoa hidratada, ceba i faves de soja per fer una hamburguesa gustosa i plena de nutrients.

2 peces

Acompanyada amb patates fregides o samfaina

Lassanya d'Espinacs

34,00 €

Fines lamine de blat, farcides amb espinacs i lleugera betxamel

Safata 2,5kg.

Lassanya de Verdures

32,00 €

Carbassó, pebrot vermell, ceba, albergínia i tot amorosit amb tomàquet i una suau betxamel.

Safata 2,5kg.

Macarrons Gratinats

25,00 €

Sobre un sofregit de tomàquet, sense carn hi afegim una bona quantitat de crema i formatge que fonem i gratinem.

Safata 1kg.

Mil Fulles d'Espinacs

12,00 €

Parcellets de pasta de full de 5x5 cms farcits amb els nostres espinacs a la catalana amb un toc de sèsam negre per damunt

6 peces

Paella de Verdures

11,00 €

Amb bon sofregit de verdures de temporada i un brou vegetal.

Ració

Risotto de bolets

11,50 €

Al sofregit de ceba i bolets, li afegim l'arròs i el caldo que anem coent i remenant lentament, fins que està ben cremós. (Per encàrrec mínim 4 racions)

Ració

Rissoto de bolets

21,00 €

Un arròs al que li anem afegint molt a poc a poc el caldo, de manera que queda cremós i s'ajunta sense vergonya una barreja de bolets.

Safata 1Kg.

Truita d'Espinacs, Carbassó, Albergínia...

28,00 €

Truita de 12 ous de gallines camperoles al vostre gust...

1 peça

Truita de Patata i Ceba

27,00 €

Truita de 12 ous cremosos de gallines camperoles amb la ceba tan fineta que només deixa notar la seva suavitat.

1 peça



Els embotits de Cal Rostit

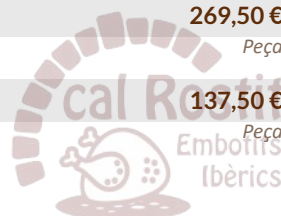
Pernils i Espatlles Ibèrics

Encàrrec

Pernil de Glà 100% Ibèric D.O. Los Pedroches	57,20 € / Kilo
100% Raza Ibèrica 7,5 a 9 kg. Artículo sujeto a existencias.	Aprox. 429,00€ peça
Paleta de Glà 100% Ibèrica D.O. Los Pedroches	33,00 € / Kilo
100% Raza Ibèrica 4,5 a 5 kg o 5 a 6 kg	Aprox. 165,00€ peça
Pernil de Glà Ibèric D.O. Guijuelo	48,4 € / Kilo
75% Raza Ibèrica 7,5 a 9 kg	Aprox. 363,00€ peça
Paleta de Glà Ibèrica D.O. Guijuelo	29,7 € / Kilo
75% Raza Ibèrica 5 a 5,5 kg o 5,5 a 6,5 kg	Aprox. 149€ peça
Pernil de Glà Ibèric	45,65 € / Kilo
75% - 50% Raza Ibèrica 7,5 a 8 kg	Aprox. 443,00€ peça
Pernil d'engreix de camp Ibèric	247,50 €
75% - 50% Raza Ibèrica 8 kg aprox.	Peça
Paleta d'engreix de camp Ibèrica	118,80 €
75% - 50% Raza Ibèrica 5 kg aprox.	Peça
Pernil d'engreix Ibèric	192,50 €
75% - 50% Raza Ibèrica 8 kg aprox.	Peça
Paleta d'engreix Ibèrica	103,40 €
75% - 50% Raza Ibèrica 5 kg aprox.	Peça

Pernils i Espatlles Gran Reserva

Pernil Selección Gourmet	269,50 €
Curación mínima 24 meses 8 kg aprox.	Peça
Paleta Selección Gourmet	137,50 €
Curación mínima 20 meses 5 kg aprox.	Peça





Sobres de 100grs. plens de sabor i envasats al buit

Espatlla d'engreix i camp 50% Ibèric. Guijuelo	11,00 €
Espatlla de Glà 100% Ibèric D.O. Los Pedroches	17,00 €
Formatge d'ovella curat	4,90 €
Fuet Extra (unitat)	4,50 €
LLom d'engreix 50% Ibèric	10,00 €
Rellom de glà	15,50 €
Xoriço ibèric	4,00 €

Safates personalitzades

Per alleugerir els àpats de festes, i fer un sopar més lleuger però talment gustós, us preparam **safates personalitzades al vostre gust**.

A més a més, no oblideu...:

Plat Embotit Ibèric envasat al buit	12,00 €
<i>Una safata de 150grs. d'embotit ibèric (50grs de pernil ibèric. 50grs de xoriço ibèric. 50grs. de llom ibèric.) Suficient per 2 persones.</i>	
Truita de Patata i Ceba	27,00 €
<i>Truita de 12 ous cremosos de gallines camperoles amb la ceba tan fina que només deixa notar la seva suavitat.</i>	
Pa de Vidre	2,50 €
<i>Barra de 350grs. De pa de vidre, fet amb massa mare i de doble cocció per tal d'aconseguir una fina costra.</i>	

Tall a Ganivet i envasat al buit

I si tens una **cuixa o espatlla, que t'hagin regalat** i vols tenir sencera en sobres al buit, per aprofitar-la el màxim, ho fem per tu...

Una cuixa (Pernil)	55,00 €
Una espatlla (paleta)	35,00 €





No trobes el que busques? Pregunta'ns. 676 467 164

(tots els dies de 9 del matí fins a les 7 de la tarda)

GARANTEIX ELS TEUS PLATS A UN PREU RAONABLE:

Fes la teva comanda abans del **10 de desembre!**



Servei a Domicili

Vilassar de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Mar,
Premià de Dalt, Cabrera de Mar i Cabriels.
(pregunta'ns i planifiquem)



Calendari de les Festes:

24 de desembre - Per recollir encàrrecs a hores convingudes.
25 i 26 de desembre - Oberts per recollir encàrrecs fins a les 14 h.

--

Del 27 de desembre al 2 de gener - TANCAT.

--

Del 3 de gener fins al 6 de gener - OBERT de 10 a 14.30 hores.

Preus publicats el 13de Novembre del 2025.