

Aquestes festes cuinem per tu 2026

cal Rostit

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

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

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 4 de gener - BOTIGA TANCADA.
- -
6 de gener - OBERT de 10 a 15 hores.

Preus publicats: 6 de Novembre del 2026

Pregunta'ns per necessitats especials

cal Rostit

Per Picar i Compartir

Alons de pollastre arrebossats *No hi ha gaire més afegir, potser una mica de pebre per fer-les picantones.*	**22,00 €** *Safata 1Kg.*
Bunyols de bacallà *Bunyols de bacallà una mica boteruts perquè son fets a casa.*	**10,50 €** *12 peces*
Calamars Romana *Anelles de calamar amb un arrebossat fi exterior*	**18,50 €** *Safata 500gr.*
Cargols picantons *Cargols bover elaborats amb salsa i espècies, la recepta picantona de l'àvia Maria.*	**23,00 €** *Safata 1Kg.*
Cloïsses en salsa verda *Cloïsses amb una salsa lleugera feta amb julibert, ceba i farina de blat o blat de moro.*	**15,00 €** *Safata 1kg.*
Costelletes de porc duroc cruixents *Costelletes fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa*	**23,00 €** *10 peces*
Cua de gamba arrebossada *Cueta de gamba llagostinera pelada i envoltada d'una fina cobertura cruixent*	**16,80 €** *12 peces*
Escamarlans amb ceba confitada *Escamarlans petits saltejats amb ceba caramel·litzada.*	**24,00 €** *20 peces*
Falafels *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.*	**7,80 €** *12 peces*
Fingers de Pollastre *12 tires de pollastre arrebossat amb un lleguerer acabat de llima*	**11,00 €** *Ració*
Gambes al cava *Gambes llagostineres fetes al forn amb una picada d'all i julivert, tot aromatitzat amb cava.*	**35,00 €** *15 peces*

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials

Gambes saltejades amb all i julibert *Gambes llagostineres amb una picada d'all i julivert*	**33,00 €** *15 peces*
Mossets de mar *"Capallenet" arrebossat a l'andalussa. (Abadejo)*	**13,00 €** *20 peces*
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà *La textura del pebrot, que es desfà a la boca, contrasta amb la carn de bacallà.*	**16,80 €** *6 peces*
Piruleta de Formatge de Cabra i Confitura de Tomàquet *Un cruixent que barreja el dolç de la confitura de tomàquet i el salat del formatge de cabra*	**24,30 €** *20 peces*
Tellerines saltejades al vi blanc d'alella *Tellerines saltejades amb julivert i una mica de vi d'alella.*	**20,30 €** *Safata 250gr.*

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	
Frankfurt	

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)*	**13,50 €**

Els Canapés

De l'àvia

Safata de 68 canapès fet amb aquella paciència que només les àvies tenen

Elaborats amb pa de motlle amb diferents farcits. 11 varietats: Canapè de paté, pernil curat,sobrassada, anxova, pernil i pinya, roquefort, salmó, tonyina amb pebrots, formatge, caviar negre i caviar vermell.	**45,20 €**

Street food.

Safata de 40 unitats. (550 gr). Sabors internacionals en un format de còctel elegant. Una diversitat de textures i sabors que millor servir calents.

10 Mini Croq' gaufre: patates, pernil cuit fumat, formatge Comté DOP i formatge emmental ratllat.	**54,10 €**
10 Mini Pizzetta: amb oli d'oliva, tomàquet confitat, duet de pebrots i tomàquets confitats amb alfàbrega i mozzarella.	
10 Mini Finger Hot Dog: pastís de salsitxa fumada, esquitxat amb quetxup de tomàquet i mostassa, empolvorat amb ceba fregida	
10 Mini Fish & Chips: puré de patates, bacallà esmicolat, salsa tàrtara, fi arrebossat cruixent.	

Gourmet

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

6 pastissos de blat sarraí, 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	

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials

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:

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

16,20€/ració

Complements que pots agafar sols:

10 galetsde Nadal *pre-cuinats i farcits amb carn de pilota --- 4,00€ per ració.*
1 litro de Brou de Nadal --- 6,50€
Pilotetes pel Caldo 12 --- 6,00€

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	Sense Gratinar Safata de 6	Gratinats Safata de 6
Rostit *(Pollastre, Vedella, Porc)*	**12,90 €**	**13,90 €**
Espinacs	**9,20 €**	**10,20 €**
Cinc Bolets *(Shitake, cep, xampinyó, nameko i gírgola)*	**14,40 €**	**15,40 €**

Pregunta'ns per necessitats especials

Peix

Arròs Caldós amb Llamàntol *Amb un ingredient tant senyor preparem un bon arròs caldós! Un plat ideal parelles per Nadal. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**25,00 €** *Ració*
Bacallà a la llauna *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.)*	**14,00 €** *Ració*
Bacallà amb musselina d'all i oli gratinada *Tall de llom de bacallà al forn, al que li afegim una capa d'all i oli molt suau gratinat. (Encàrrec mínim 2 racions)*	**14,00 €** *Ració*
Bacallà amb tomàquet confitat *Peça de llom de bacallà sobre un llit de tomàquet confitat. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**14,00 €** *Ració*
Calamarçets farcits *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.)*	**14,40 €** *Ració*
Crema de Peix i Marisc *De la sopa de pescadors en fem una crema deliciosa i molt suau. (Encàrrec mínim 1 litre)*	**20,00 €** *1 litre*
Mandonguilles amb sípia *Una barreja de mar i muntanya amb les mandonguilles fetes a l'obrador. (Per encàrrec mínim 4 racions)*	**10,50 €** *Ració*
Mandonguilles de lluç amb cloïsses *Mandonguilles de peix, molt suaus, i unes cloïses que us faran de cullera natural per fruir de la salsa que les acompanya. (Per encàrrec minim 4 racions)*	**10,30 €** *Ració*
Suquet de rap i gambes *Rodanxes de rap acompanyades amb cloïses i gambes, un àpat de cullera amb gust de mar. (Encàrrec mínim 2 racions.)*	**17,30 €** *Ració*

Pregunta'ns per necessitats especials

Xai i Cabrit

Espatlla de cabrit al forn *Peça de 400gr.- 500 gr. en cru aprox. amb guarnició inclosa i a escollir. Ració Individual*	**35,00 €** *Peça*
Mig Xai anyell al forn *Mig Xai anyell de Segovia de 2,5 kg en cru aprox amb la guarnició a escollir. Suficient per 6 persones*	**125,80 €** *Peça*
Quart davanter de Xai anyell al forn *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*	**60,10 €** *Peça*
Quart posterior de Xai anyell al forn *Quart inferior de Xai anyell de Segovia (1,6 kg en cru aprox.) fet al forn i servit amb guarnició a escollir. Suficient per 3-4 persones*	**68,50 €** *Peça*

Porc

Braó al forn dessossat al forn (codillo) *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.*	**18,20 €** *Peça*
Costellam de Porc duroc al Forn *Costelles de porc duroc fetes a baixa temperatura i gratinades al forn amb salsa barbacoa. Suficient per 2 persones.*	**23,00 €** *Peça*
Garrinet al forn amb guarnició 3,5Kg *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).*	**120,00 €** *Peça*
Garrinet Confitat (Peça) *Peça de 190 grs. de garrí de Segovia sense os i cuita a baixa temperatura. La fornejem per a daurar la pell i deixar-la ben cruixent. Acompanyem amb puré de patata casolà i cebes confitades.*	**14,20 €** *Peça*

cal Rostit

Pregunta'ns per necessitats especials

Aus i Conill 🐤&🐰

Confit d'ànec amb llit de gerds	**13,60 €**
Cuixa d'ànec confitada i gratinada al forn, acompanyada amb salsa de fruits vermells confitats i puré de patata casolà. (Encàrrec mínim 2 racions.)	*1 peça*
Gall d'Indi farçit a la catalana	**130,00 €**
Paveta de 5 kg, farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur,canyella, llorer, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litro de salsa de poma. Suficient per a 8 -10 persones	*1 peça*
Pollastre amb escamarlans	**12,40 €**
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.)	*Ració*
Pollastre amb gambes	**12,20 €**
Pollastre rostit que combina les gambes i el suquet de peix. (Per encàrrec mínim 4 racions)	*Ració*
Pollastre Farcit de Nadal	**122,00 €**
Pollastre de corral de 2,5 kg farcit amb carn magra de porc, salsitxes, pinyons, prunes seques, orellanes, ceba, alls, tomàquet madur,canyella, llorer, sal i pebre i per acabar un rajolí de brandi. L'acompanyem amb 1 litro de salsa de poma/ o puré de patata casolà. Suficient per a 6 - 8 persones.	*Peça*
Pollastre rostit amb prunes i pinyons	**11,60 €**
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.)	*Ració*
Rodó de pollastre farcit	**39,60 €**
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.	*1 peça*

Vedella 🐷

Fricandó amb bolets	**13,20 €**
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*

Pregunta'ns per necessitats especials

Guarnicions

Arròs llarg — 8,00 €
Safata 1kg.

No és l'arròs blanc de sempre, sinó que el servim fregit i aromatitzat. Perfecte per barrejar amb salsa

Cebetes confitades — 24,00 €
Safata 1kg.

Cebes petites i rodonetes cuites a foc lent.

Escalivada — 30,00 €
Safata 1kg.

Un clàssic molt nostrat: pebrots, ceba i albergínia de proximitat fets al forn. (Suficient per 4 persones)

Grills de patata fregits — 19,50 €
Safata 1kg.

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

Mini Pastanagues especiades — 20,80 €
Safata 1kg.

Pastanaga baby lleugerament especiàdes per acompanyar qualsevol carn o peix al forn.

Mongetes saltejades amb all i julivert — 20,80 €
Safata 1kg.

Saltejat de mongetes del ganxet, ideal per acompanyar carns a la brasa o botifarres.

Patates a "lo pobre" — 16,00 €
Safata 1kg.

Patates cuinades a la cassola lentament amb ceba, julibert i trossos de tomàquet. Ideal per acompanyar aus o peix.

Patates Cal Rostit — 10,00 €
Safata 1kg.

Patates panaderes fetes al forn i adobades amb la nostra combinació d'espècies.

Pebrot Escalivat — 32,00 €
Safata 1kg.

Pebrots vermells i dolços fets al forn lentament adobats amb la sal i l'all just.

Puré de patata casolà — 15,60 €
Safata 1kg.

Adient per acompanyar carns amb salsa. Sempre calent perquè no perdi la seva textura cremosa

Samfaina — 22,00 €
Safata 1kg.

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.

Xampinyons saltejats — 21,20 €
Safata 1kg.

Xampinyons petits saltejats amb un toc de pebre, all i julivert.

Pregunta'ns per necessitats especials



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 Cabrils.
(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 4 de gener - BOTIGA TANCADA.
- -
6 de gener - OBERT de 10 a 15 hores.

Preus publicats: 6 de Novembre del 2026

Pregunta'ns per necessitats especials

cal Rostit