

MIREIA ROVIRA

CATERING

CARTA DE NADAL

2026 · 2027

COMANDES FINS AL 10 DE DESEMBRE DE 2026

ASSORTIT DE CANAPÈS

Caixa de 36 unitats, fins a 6 sabors a triar. **66,00 € / caixa**

- Albergínia fregida amb mel
- Anxova del Cantàbric
- Bacó amb formatge i ou de guatlla
- Botifarró, ceba caramel·litzada i formatge
- Calamar a la romana amb maionesa de piquillo
- Carpaccio de vedella amb mel i mostassa
- Còctel de llagostí cruixent
- Crema d'alvocat amb formatge fresc i cirerols
- Crema de bolets i parmesà
- Crema de patata trufada i ou
- Foie caramel·litzat
- Formatge i pernil dolç cremat
- Galta de porc desossada amb ceba caramel·litzada i la seva salsa
- Gorgonzola cremat amb nou
- Mousse de formatge amb codonyat
- Mutabal amb verdures confitades
- Salmó fumat amb els seus ous i mascarpone dolç
- Sardina marinada
- Sobrassada, mel i ou de guatlla ferrat
- Truita de patata amb xistorra
- Verduretes confitades amb brie
- Virutes d'ibèric



APERITIUS FREDS I TEMPERATS

El nostre foie caramel·litzat amb torradetes	19,95 € / unitat
Macaron del nostre foie amb sal Maldon	3,10 € / unitat
Croquetes meloses de rostit	1,30 € / unitat
Croquetes de rap i gambes	2,95 € / unitat
Croquetes de pollastre rostit amb prunes	1,30 € / unitat
Piruleta de llagostí cruixent	3,95 € / unitat
Roll de brioix de mantega amb steak tàrtar tallat a mà, picant	4,50 € / unitat
Roll de brioix de mantega amb tàrtar de salmó i alvocat	4,50 € / unitat
Blini amb taco de salmó fumat	2,60 € / unitat
Mini coca rodona de foie i poma caramel·litzada, a l'estil tarta Tatin	5,50 € / unitat
Vaset de parmentier de bolets amb papada confitada i ou de guatlla	4,65 € / unitat
Pasta de full amb pollastre tofonat	3,50 € / unitat
Torrija amb crema de pebrots del piquillo i sardina fumada	5,50 € / unitat

PRIMERS PLATS

Carpaccio de vedella amb mel i mostassa — **16,50 € / ració**
Ració de 100 g

Escudella i carn d'olla — **31,50 € / ració**
Pollastre, pilota, galets farcits, botifarra blanca i negra, verdures i cigrons

Crema de marisc — **19,95 € / ració**

POLLASTRES FARCITS NOVETAT

Rodó de pollastre desossat i farcit, cuinat sencer i servit tallat amb salsa, llest per escalfar.

Tradicional — **35,90 € / unitat**
Carn picada a l'estil pilota de Nadal, prunes, pinyons, orellanes i cansalada. Amb la salsa de la seva cocció.

Senzill — **35,90 € / unitat**
Carn picada a l'estil pilota de Nadal, pernil dolç i formatge. Amb la salsa de la seva cocció.

Mar i muntanya — **38,90 € / unitat**
Carn picada a l'estil pilota de Nadal, llagostins i fruits secs. Amb velouté de marisc.

CANELONS

Preu per safata.

Melosos de rostit

6 u · 16,50 € | 8 u · 22,00 € | 12 u · 33,00 €

Melosos de rostit trufats

6 u · 17,70 € | 8 u · 23,60 € | 12 u · 35,40 €

Caldereta de rap i gambes

6 u · 23,70 € | 8 u · 31,60 € | 12 u · 47,40 €

Verdures / porc a baixa temperatura amb albergínia

6 u · 16,50 € | 8 u · 22,00 € | 12 u · 33,00 €

SEGONS PLATS

Espatlla de xai amb patata, ceba i tomàquet Per a 2 o 3 persones	Segons mercat
Vedella amb bolets	16,00 € / ració
Pollastre rostit amb prunes i pinyons	16,00 € / ració
Cueta de rap al forn amb guarnició	19,95 € / ració
Melós de vedella amb parmentier de patata i salsa espanyola	16,50 € / ració

TORTELLS DE REIS

Brioix esponjós aromatitzat amb mandarina i vainilla. Mida única per a 10 persones, amb fava, rei i corona. **42,00 € / unitat**

Tortell de Nadal
Farcit de cremós de xocolata blanca, fruits vermells i sucre glas.

Tortell Melcior
Farcit de nata, ametlla cruixent i sucre glas.

Tortell Gaspar
Farcit de crema diplomàtica, pinyons i sucre glas.

Tortell Baltasar
Farcit de cremós de xocolata amb llet, ametlla, pinyons i sucre glas.

DIES DE RECOLLIDA

Dijous 24 de desembre
11 a 17 h

Divendres 25 de desembre
10 a 12 h

Dissabte 26 de desembre
10 a 12 h

Dijous 31 de desembre
11 a 17 h

Dimarts 5 de gener
11 a 14 h

Dimecres 6 de gener
10 a 12 h

INFORMACIÓ

- La carta de Nadal és per als dies de recollida indicats. Per a altres dies, consulta'ns.
- L'1 de gener és tancat: podem preparar plats frescos o congelats el dia abans.
- Pagament en efectiu en el moment de la recollida.
- Recollida a l'obrador (Carrer Nou, 2, Argentona). Per a entrega a domicili, consulta disponibilitat.
- Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, explica-ho i t'informem.
- La decoració i el material per a taula no hi són inclosos.
- Els preus es poden ajustar segons el mercat si cal.
- Es tanquen les comandes el 10 de desembre de 2026.

MIREIA ROVIRA

CATERING

US DESITGEM MOLT BONES FESTES

MOLTES GRÀCIES!

Carrer Nou, 2 · Argentona

+34 640 14 59 26 · info@mireiaroviracatering.com

@mireiarovira.catering