Mas
LA BOELLA
EVENTS

La cocina tradicional de Navidad a Mas La Boella

# La cuina tradicional de Nadal a Mas La Boella




Reservas

Reserves

ventas@laboella.com

977 77 15 15

Mas
LA BOELLA
EVENTS

# Calendario
# Calendari

**11/12** **18/12**

*Nit de les empreses / Noche de las empresas*

**24/1**

*Nit de Nadal / Nochebuena*

**25/1**

*Nadal / Navidad*

**26/12**

*Sant Esteve / San Esteban*

**31/12**

*Gala de Cap d'Any / Gala de Nochevieja*

# Take away

## Recepta dels canelons de La Boella

Fulles de canelons – ¼ kg de carn de pollastre – ¼ kg de vedella – 1 ceba - 1 pastanaga – alls– 1 raig de conyac – tòfona - herbes aromàtiques – sal i oli. Beixamel : 1l de llet – 5 cullerades de farina – nou moscada, mantega, pebre.

## Preparació

Rostiu tota la carn amb els alls, les cebes, la pastanaga i les herbes aromàtiques. A mig rostir, tireu-hi un raig de conyac. Després, retireu les herbes i guardeu a banda el suc del rostit. A continuació, trinxeu la carn rostida amb la tòfona al gust, amb l'ajut d'una màquina trituradora, i afegim una miqueta de beixamel per espessir.

Bulliu els canelons en una olla amb aigua, un raig d'oli, dues fulles de llorer i una mica de sal. Quan estiguin bullits, traieu-los i poseu-los en aigua freda per pararne la cocció. Esteneu-los en un drap de cuina perquè s'eixuguin.

Farciu-los amb la pasta preparada, enrotlleu-los i col·loqueu-los en una safata untada amb mantega.

Aboqueu la resta de beixamel per damunt dels canelons perquè s'escampi bé i quedi ben fina. A sobre, escampeu-hi el formatge ratllat. Introduïu-ho tot al forn a uns 200 °C aproximadament i, només al final, torreu-los al gratinador.

## Receta de los canelones de La Boella

Hojas de canelones – ¼ kg de carne de pollo – ¼ kg de ternera – 1 cebolla - 1 zanahoria – ajos– 1 chorro de coñac – trufa - hierbas aromáticas – sal y aceite. Bechamel : 1l de leche – 5 cucharadas de harina – nuez moscada, mantequilla, pimienta.

## Preparación

Asad toda la carne junto con los ajos, las cebollas, la zanahoria y las hierbas aromáticas. A mitad de cocción, añadid un chorro de coñac. Después, retirad las hierbas y reservad el jugo del asado por separado. A continuación, picad la carne asada junto con la trufa al gusto, utilizando una picadora, y añadid un poco de bechamel para espesar la mezcla.

Hervid los canelones en una olla con agua, un chorrito de aceite, dos hojas de laurel y un poco de sal. Una vez hervidos, escurridlos y pasadlos por agua fría para detener la cocción. Extendedlos sobre un paño de cocina para que se sequen.

Rellenadlos con la pasta preparada, enrolladlos y colocadlos en una fuente untada con mantequilla.

Verted el resto de la bechamel por encima de los canelones para que se reparta bien y quede una capa fina. Por encima, espolvoread el queso rallado. Introducid todo en el horno a unos 200 °C y, al final, gratinadlos hasta que queden dorados.

**Ració canelons de La Boella** **10,50€** **Ración canelones de La Boella**

**del 16/12/26 al 26/12/26**



Mas
LA BOELLA
EVENTS

Menú de Nochebuena

# Menú Nit de Nadal

**24/12/2026**

## Aperitiu

Pernil Juan Manuel
Tartaleta de tonyina bluefin
Blini amb ous d'arengada i mantega salada
Caneló de cabra de mar i suc de gambes
Croqueta de melós de vedella i bolets
Gambes de la costa amb oli d'oliva verge extra

## Aperitivo

Jamón Juan Manuel
Tartaleta de atún bluefin
Blini con huevas de arenque y mantequilla salada
Canelón de centollo y jugo de gambas
Croqueta de meloso de ternera y setas
Gambas de la costa con aceite de oliva virgen extra

## Seguim amb...

Crema de carbassa i gingebre
Llobarro al forn amb aroma de fonoll
Filet de vedella amb salsa de Porto

## Seguimos con...

Crema de calabaza y jengibre
Lubina al horno con aroma de hinojo
Solomillo de ternera con salsa de Oporto

## Postres

Postre de Nit de Nadal
Assortiment de torrons artesans

## Postres

Postre de Nochebuena
Surtido de turrones artesanos

## Celler / Bodega

Vinyes del Grau (D,O Terra Alta)
Els Pics Magnum (D,O Priorat)
LLopart B.N Rva (D.O Corpinnat)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

**Aigua i Cafès. Inclou Maridatge**

**115€**
**IVA inclós / IVA incluido**

Parking  Free Wifi  maslaboella  laboella.com

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Menú infantil

# Menú infantil

24/12/2026
25/12/2026
26/12/2026

### Entrant
Sopa de Galets

### Plat principal
Canelons de carn

### Segon
Escalopa de pollastre

### Postre
Pastís

### Entrant
Sopa de Galets

### Plato principal
Canelones de carne

### Segundo
Escalope de pollo

### Postre
Pastel

**45€**
IVA inclós / IVA incluido

31/12/2026

### Plat principal
Canelons de carn

### Segon
Filet de vedella amb patates

### Postre
Pastís

### Plato principal
Canelones de carne

### Segundo
Solomillo con patatas

### Postre
Pastel

**65€**
IVA inclós / IVA incluido

Agua y refresco

*Aigua i refresc*

Parking  Free Wifi  maslaboella  laboella.com

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Paquete de Nochevieja

# Paquet de Cap d'Any

**31/12/2026**

## *Escapada de cap d'any.*

Convertiu la darrera nit de l'any en un record inoblidable.

Gaudiu del nostre Gran Sopar de Gala de Cap d'Any i allargueu la màgia allotjant-vos en l'entorn idíl·lic de les nostres exclusives suites.

## *Escapada de Nochevieja*

Convierta la última noche del año en un recuerdo inolvidable.

Disfrute de nuestra Gran Cena de Gala de Nochevieja y alargue la magia alojándose en el entorno idílico de nuestras exclusivas suites.

## *Què inclou?*

- Sopar de Gala de Cap d'Any 2 pax
- Una nit d'allotjament
- Esmorzar inclòs
- Ampolla d'oli de Mas La Boella
- Ampolla de cava a la seva suite
- Bombons de cortesia

## *¿Qué incluye?*

- Cena de Gala de Nochevieja 2 pax
- Una noche de alojamiento
- Desayuno Incluido
- Botella de aceite de Mas La Boella
- Botella de cava en su suite
- Bombones de cortesía

***a partir de 662€***

**IVA inclós / IVA incluido**

