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 San Esteban

Menú de San Esteban

26/12/2026

Aperitiu

Snacks Micuit amb vermut de Reus
Pernil ibèric 'Juan Manuel' amb el seu pa de vidre
Croquetes casolanes de ceps
Cassoleta del Mediterrani

Aperitivo

Snacks Micuit con vermut de Reus
Jamón ibérico 'Juan Manuel' con su pan de cristal
Croquetas caseras de ceps
Cazuelita del Mediterráneo

Seguim amb...

Crema de carabassa rostida i làmines de vieires
Canelons trufats de Sant Esteve
Turbot al forn amb oli d'avellanes

Seguimos con...

Crema de calabaza asada y láminas de vieiras
Canelones trufados de San Esteban
Rodaballo al horno con aceite de avellanas

Postres

Braç de gitano de nata i crema cremada
Assortiment de torrons artesans
Petit-fours

Postres

Brazo de gitano de nata y crema quemada
Surtido de turrones artesanos
Petit-fours

Celler / Bodega

El Modernista (D.O Terra Alta)
Clos Bartolomé Magnum (D.O Priorat)
Maria (D.O Cava)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

Aigua i Cafès. Inclou Maridatge

80€
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

