Mas
LA BOELLA
EVENTS

La cuina tradicional de Nadal a Mas La Boella

La cocina tradicional de Navidad a Mas La Boella

Reserves / Reservas

ventas@laboella.com
977 77 15 15



CALENDARI / CALENDARIO

28|11 Encesa de llums / Encendida de luces

12|12 Nit de les Empreses / Noche de las Empresas
13|12
19|12

24|12 Nit de Nadal / Nochebuena

25|12 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.

Amb molt de gust

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.

Con mucho gusto

RACIÓ CANELONS DE LA BOELLA **9€** RACIÓN CANELONES DE LA BOELLA

del 16/12/25 al 26/12/25

Mas
LA BOELLA
EVENTS

31 - 12 - 2025

GALA DE CAP D'ANY

"Acomiadi l'any d'una forma extraordinària amb una nit de gala a Mas La Boella gaudint d'un exquisit menú degustació."

APERITIU (de peu)

Snack
Degustació de pernil i formatge

APERITIU (taula)

Pani-puri de pèsols i vieires
Steak tàrtar de Mas La Boella
Salmó marinat amb cítrics
Croqueta de gamba vermella
Tarrina d'ànec, foie i festucs

SEGUIM AMB...

Llamàntol a la planxa a l'estil "senyoret" amb oli d'eriçó

Laminat de filet de vedella amb foie mi-cuit i salsa d'Oporto.

POSTRES

El mojito de Mas La Boella
Pastís de la nit màgica
Torrons artesans

GALA DE NOCHEVIEJA

"Despida el año de una manera extraordinaria con una noche de gala en Mas La Boella disfrutando de un exquisito menú degustación."

APERITIVO (de pie)

Snack
Degustación de jamón y queso

APERITIVO (taula)

Pani-puri de guisantes y vieiras
Steak tartar de Mas La Boella
Salmón marinado en cítricos
Croqueta de gamba roja
Tarrina de pato, foie y pistachos

SEGUIMOS CON...

Bogavante a la plancha al estilo "señorito" con aceite de erizo

Laminado de solomillo de ternera con foie mi-cuit i salsa de Oporto.

POSTRES

El mojito de Mas La Boella
Pastel de la noche mágica
Turrones artesanos

CELLER / BODEGA

De Müller, DO. Tarragona
Clos Bartolomé, D.O .Priorat
Llopart B.N (Corpinnat)

Aigua i Cafès. Inclou Maridatge / *Agua y Cafés. Incluye Maridaje*

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Ens complau informar-los que el preu per assistir a un magnífic sopar de gala de Cap d'Any, ple de sofisticació i sabors exquisits, inclou:

- Música en directe
- Cotilló
- Barra lliure fins a les 4:00
- Dj amb música per a totes les edats
- Moltes sorpreses més...

Nos complace informarlos que el precio para asistir a una magnífica cena de gala de Fin de año, pleno de sofisticación y sabores exquisitos, incluye:

- *Música en directo*
- *Cotillón*
- *Barra Libre hasta las 4:00*
- *Dj con música para todas las edades*
- *Muchas sorpesas más.....*

DRESS CODE - GALA

Descarrega tota la informació
escanejant aquest codi QR

Descarga toda la información
escaneando este código QR



Reserves / Reservas

ventas@laboella.com
977 77 15 15

Parking Free Wifi maslaboella laboella.com