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

12 - 12 - 2025
13 - 12 - 2025
19 - 12 - 2025

NIT DE LES EMPRESES

"Reservi la seva taula per assistir a la nit de les empreses, juntament amb els seus companys de feina, i podrà degustar gastronomia de qualitat amb el millor ambient i dj fins les 3:00"

APERITIUS

Xips vegetals
Bombó de foie amb caramel de vermut
Pernil Ibèric Juan Manuel acompanyat de pa de vidre
Ensaladilla rusa con ventresca
Croqueta de gambes

PLAT PRINCIPAL

Caneló de bolets acompanyat de crema de ceps i foie

Amanida de quinoa acompanyat de vinagreta d'oli de tomàquets secs i alfàbrega

SEGONS

Dorada a la planxa amb cous cous i verdures

Secreto ibèric amb trinxat de patates i cruixent de moniato

POSTRES

Pastís de formatge a l'estil Mas La Boella amb maduixes macerades

NOCHE DE LAS EMPRESAS

"Reserve su mesa para asistir por la noche de las empresas, junto con tus compañeros de trabajo, y podrá degustar gastronomía de calidad con el mejor ambiente y dj hasta las 3:00"

APERITIVOS

Chips vegetales
Bombón de foie con caramelo de vermut
Jamón ibérico Juan Manuel acompañado con pan de cristal
Ensaladilla rusa amb ventresca
Croqueta de gambas

PLATO PRINCIPAL

Canelón de boletus acompañado con crema de setas de burdeos y foie

Ensalada de quinoa acompañado de vinagreta de aceite de tomates secos y albahaca

SEGUNDO

Dorada a la plancha con cous cous y verduras

Secreto ibérico con trinchado de patatas y crujiente de boniato

POSTRE

Tarta de queso al estilo Mas La Boella con fresas maceradas

CELLER / BODEGA

Rantamplan, D.O. Rueda
Ca N'estruc, D.O.
Catalunya Maria, (Cava)

Ball i Dj fins a les 3:00 / *Baile y DJ hasta las 3:00*

Parking · Free Wifi · maslaboella · laboella.com

Mas
LA BOELLA
EVENTS

24 - 12 - 2025

MENÚ NIT DE NADAL

"Els hem preparat aquest menú tradicional de Nadal perquè el puguin degustar i compartir amb els seus éssers més estimats en aquesta data tan assenyalada."

APERITIU DE NIT DE NADAL

Salmó marinat a casa amb maionesa kimchi i pètals de flor
Ostra del delta aromatitzada amb fi elèctric
Croqueta de pernil 'Juan Manuel' i el seu vel
Llagostí de l'Ametlla de Mar amb salsa teriyaki

SEGUIM AMB...

Crema de boletus i tòfona
Turbot amb salsa de vermut i gingebre¡
Guisat de cua de vedella amb foie i castanyes

POSTRES

Cremós de mandarina
Crumble de xocolata i gelat de taronja i canyella
Postres de Nadal
Torrons artesans

MENÚ DE NOCHEBUENA

"Les hemos preparado este tradicional menú de navidad para que lo puedan degustar y compartir con sus seres más queridos en esta fecha tan señalada."

APERITIVO DE NOCHEBUENA

Salmón marinado en casa con mahonesa kimchi y pétalos de flor
Ostra del delta aromatizada con fino eléctrico
Croqueta de jamón 'Juan Manuel' y su velo
Langostino de l'Ametlla de Mar con salsa teriyaki

SEGUIMOS CON...

Crema de boletus y trufa
Rodaballo con salsa de vermut y jengibre
Guiso de rabo de ternera con foie y castañas

POSTRES

Cremoso de mandarina
Crumble de chocolate y helado de naranja y canela
Postre de Navidad
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

25 - 12 - 2025

MENÚ DE NADAL

"Celebri el dia de Nadal gaudint de l'autèntic menú tradicional, elaborat amb producte de qualitat, al costat dels seus familiars més propers."

APERITIU DE NADAL

Snacks Micuit amb melmelada de figues Croquetes casolanes de ceps Cassoleta del Mediterrani Pernil ibèric amb el seu pa de vidre

SEGUIM AMB...

Sopa de Nadal amb galets farcits
Escorregut
Capó del Prat amb farcit tradicional de Nadal i vi ranci

POSTRES

Braç de gitano de nata i crema cremada
Torrons artesans
Petit-fours

MENÚ DE NAVIDAD

"Celebre el día de Navidad disfrutando del auténtico menú tradicional, elaborado con producto de calidad, junto a sus familiares más cercanos."

APERITIVO DE NAVIDAD

Snacks Micuit con mermelada de higos
Croquetas caseras de ceps
Cazuelita del Mediteráneo Jamón ibérico con su pan de cristal

SEGUIMOS CON...

Sopa de Navidad con 'galets' rellenos
'Escorregut'
Capón del Prat con relleno tradicional de Navidad y vino rancio

POSTRES

Brazo de gitano de nata y crema quemada
Turrones artesanos
Petit-fours

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

26 - 12 - 2025

MENÚ DE SANT ESTEVE

"Seguint la tradició del dia de Sant Esteve, gaudeixi dels nostres tradicionals canelons elaborats de manera tradicional, amb el toc del nostre xef."

APERITIU DE SANT ESTEVE

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

SEGUIM AMB...

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

POSTRES

Braç de gitano de nata i crema cremada
Torrons artesans
Petit -fours

MENÚ DE SAN ESTEBAN

"Siguiendo la tradición del día de San Esteban, disfrute de nuestros canelones elaborados de forma tradicional, con el toque de nuestro chef."

APERITIVO DE SAN ESTEBAN

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

SEGUIMOS CON...

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

POSTRES

Brazo de gitano y yema quemada
Turrones artesanos
Petit-fours

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

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