

A nighttime photograph of a modern building entrance. A red carpet leads from the foreground towards the building. The building has large glass windows and doors, some of which are illuminated from within. A few people are visible near the entrance. The sky is dark with some clouds, and a bright light source is visible on the left side of the frame.

Celebració  
**El Serrat**  
2019

# El vostre moment: únic i per al record

---

Una celebració comença quan tot just es decideix celebrar una ocasió especial. I no s'acaba fins que tots els convidats i els protagonistes s'han aixecat de taula. La feina de tot l'equip de Jubany Events és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal:

## **Producte**

De qualitat, fresc. De l'hort, de la granja, del mar... d'on calgui sempre que sigui el millor. La base de la nostra gastronomia és el producte.

## **Presentació**

Treballem la cuina de les arrels i la tradició des de la creativitat, sorprenent en la presentació de cadascun dels nostres plats.

## **Cuina al moment**

La frescor i l'acabat de fer al moment marquen la diferència de la gastronomia de les nostres celebracions.

A tot plegat, hi sumem la passió i l'entrega de tot l'equip de Jubany en cuidar tots i cadascun dels detalls per dibuixar al vostre costat l'experiència que heu pensat per a la vostra celebració. En Xavi, en Toni, en Ramon, en Carles, en Matis, en Rubén, la Carol... Tots i cadascun de nosaltres sumem per crear aquell moment únic que heu imaginat.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?

*“La gastronomia és fonamental per aconseguir que un esdeveniment o celebració es mantingui al record”*



## L'Aperitiu a taula

---

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam amb pollastre cruixent i salsa Cèsar

Air-baguette de pernil ibèric

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Cirera mimètica de foie

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Steak tàrtar de vedella sobre milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Arròs sec de calamar amb carxofes i alloli

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

#### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

#### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p



## L'Aperitiu a l'exterior

---

Meló-mojito

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Air-baguette amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Califòrnia roll amb caviar de tobico

Milfulls de patata brava

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### Buffet d'arròs...

Arròs sec de calamars i carxofes

### A la planxa...

Truita al revés amb camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Barra de vins i formatges

Refrescs, Licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

### Els buffets addicionals freds...

Buffet de pernil ibèric "Joselito" +715€

Selecció especial de vins i champagnes +10,50€ p/p

Buffet japonès +5,25€ p/p

Buffet de mariscs frescos +8,40€ p/p

### Els buffets addicionals calents...

Arròs sec de calamars i all i oli +3,15€ p/p

Arròs sec d'esperdenyes +4,20€ p/p

### Dim Summ...

Dumplings de salmó i caviar de salmó +2,10€ p/p

Dumplings d'ànec a la taronja +2,10€ p/p

### A la brasa...

Pinxo de pop i cansalada +3,15€ p/p

Llagostí amb escuma de maionesa picant +3,70€ p/p

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge +7,35€ p/p



## Menú 1

---

### **L'Aperitiu a taula**

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

### **Les Postres...**

Copeta d'escuma de crema catalana

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 74,40€ + 10% I.V.A.**

## Menú 2

---

### **L'Aperitiu a taula**

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### **Les Postres...**

Copeta de pinya colada en textures  
Lingot de xocolata amb gelat de xocolata

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 87,55€ + 10% I.V.A.**



## Menú 3

---

### **L'Aperitiu a taula**

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent ibèric  
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

### **Les Postres...**

La nostra versió de la Caipirinha

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 92,80€ + 10% I.V.A.**

## Menú 4

---

### **L'Aperitiu a taula**

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole  
Garri ibèric amb chutney de fruita

### **Les Postres...**

Esfera de cheesecake i fruits vermells

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 101,20€ + 10% I.V.A.**



## Menú 5

---

### **L'Aperitiu a taula**

Lluç cuit a baixa temperatura amb pa i tomàquet i olivada  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### **Les Postres...**

Copeta de cítrics amb pesto de menta i coco

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 99,60€ + 10% I.V.A.**

## Menú 6

---

### **Els snacks a taula...**

Bombó de whisky sour i fruita de la passió  
Les millors olives del món  
Cirera mimètica de foie

### **El menú degustació...**

1/2 Sopa freda de mini-tomàquet raf i llagostins  
1/2 Caneló de pollastre de pagès rostit  
1/2 Lluç amb pa i tomàquet i olivada  
1/2 La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

### **Les Postres...**

Copeta de fruits vermells, burrata i sorbet de maduixa i pebre negre

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 103,60€ + 10% I.V.A.**



## Menú 7

---

### **L'Aperitiu a taula**

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### **Les Postres...**

La nostra versió de la Caipirinha  
Esfera de xocolata i dolç de llet

### **El Cellar...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 115,45€ + 10% I.V.A.**

## Menú 8

---

### **L'Aperitiu a taula**

Coca de poma caramel·litzada i foie  
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls

### **Les Postres...**

Copeta de cítrics amb pesto de menta i coco  
Lemon pie amb sorbet de llimona

### **El Cellar...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 116,95€ + 10% I.V.A.**





## Menú 9

---

### **L'Aperitiu a taula**

Llenguado "sense feina" amb fruites seques i cítrics  
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa de vi d'Oporto

### **Les Postres...**

Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre  
Lingot de xocolata amb gelat de xocolata

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 127,45€ + 10% I.V.A.**

## Menú 10

---

### **Els snacks a taula...**

Bombó de whisky sour i fruita de la passió  
Les millors olives del món  
Cirera mimètica de foie

### **El menú degustació...**

1/2 Coca de poma caramelitzada i foie  
1/2 Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
1/2 Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols  
1/2 Filet de vedella servit a la llosa

### **Les Postres ...**

Copeta de gintònic  
La Galàxia de xocolata amb roques i la seva terra

### **El Celler...**

Vi blanc Terra Alta, L'Abrunet – Vernatxa Blanca  
Vi negre Montsant, J de Jubany – Garnatxa i Carinyena  
Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Servei, cafès, infusions i La Caixa de Bogeries Dolces**

**Preu: 130,20€ + 10% I.V.A.**



## Aperitius i entrants

---

### Aperitius

Els snacks a taula	12,60€
L'Aperitiu a taula	25,20€
L'Aperitiu a l'exterior	35,70€

---

### Entrants Freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole	20,50€
Figa de foie, cramble de galeta, fruites seques i mató de cabra	21,00€
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos	21,55€
Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca	22,05€
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral	24,70€
Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits	25,75€
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques	26,25€
Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures	27,90€
Salpicó de marisc amb brots de crudités	33,60€
Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues	37,80€

---

### Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà	12,60€
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric	28,35€
Sopa bullabessa de peixos i marisc	37,30€

---

### Entrants Calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric	18,40€
Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc	21,00€
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra	21,00€
Caneló de pollastre de pagès rostit	25,20€
Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata	37,80€



## Peixos

---

Lluç amb pa i tomàquet, oli d'olives negres i amanida d'escarola	22,05€
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric	25,20€
Lluç cuït a 65° al pil-pil lleuger i verdures escabexades	25,20€
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues	27,90€
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls	29,40€
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs	32,55€
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols	39,40€
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls	39,40€
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu	39,40€

## Carns

---

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent	18,90€
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps	18,90€
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya	21,00€
Llom de xai rostit al forn amb tubercles	22,05€
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal	22,05€
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques	23,10€
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat	23,70€
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament	25,20€
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres	25,75€
Entrecot de vedella servit a la graella individual	26,25€
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)	29,40€
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol	30,45€
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa	35,70€



## Postres

---

### Pre-postres 2019

5,80€

Copeta de gintònic  
Copeta de cítrics amb pesto de menta i coco  
Copeta de pinya colada en textures  
La nostra versió de la Caipirinha  
Copeta de fruits vermells, burrata i sorbet de maduixa i pebre negre  
Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre  
Copeta d'escuma de crema catalana

---

### Pastissos 2019

10€

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Esfera de cheesecake i fruits vermells  
Mini-pastisset americà de coco i yuzu  
Esfera de xocolata i dolç de llet  
Lingot de xocolata amb gelat de xocolata

La Galàxia de xocolata +2,65€

Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata +5,25€



# El Celler

---

## Vins i caves de la casa

**Vi blanc Terra Alta**  
L'Abrunet – Vernatxa Blanca

**Vi negre Monsant**  
J de Jubany – Garnatxa i Carinyena

**Cava**  
Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos

**Vins i caves de la casa, servei, cafès i La Caixa de Bogeries Dolces 24,50 €**

## Cockteleria especial a la barra lliure

---

EN CAS DE CELEBRAR-SE BALL

Selecció especial de Gin & Tonic's  
Cocktails sense alcohol  
Mojitos, Caipirinhas, Daikiri, Caipiroskas...

Coca de full de crema catalana i cabell d'àngel  
Mini frankfurts fets al moment  
Xocolata amb xurros  
Xuxes variades

**Preu 29,50€**  
Suplement + 4,50€ amb whisky de Malta o similar

**Horari de barra lliure**  
Celebracions migdia, fins a les 22.00 hores  
Celebracions nit, fins a les 03.00 hores  
**A partir de la 3 hora suplement de 4,50€ p/p i hora**



## Serveis complementaris

---

### **Discjockeys recomenats:**

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Alex Permanyer Tel. 660 164 587

### **Els nostres fotògrafs recomanats**

Joan Llenas. Tel. 629 308 048. [jmllenas@jmllenas.com](mailto:jmllenas@jmllenas.com). Sallent

Miquel Coll. Tel. 649 880 296. [www.miquelcoll.com](http://www.miquelcoll.com). Barcelona

Alberto Ballbé – [hola@albertoballbe.com](mailto:hola@albertoballbe.com). Tel. 619 70 33 75

### **Música en directe a l'aperitiu**

RecoverMusic. Versions en acústic. Tel. 626 363 833

&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232

Pep Poblet. Saxo. [www.peppoblet.com](http://www.peppoblet.com). Tel. 659 447 249

Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306

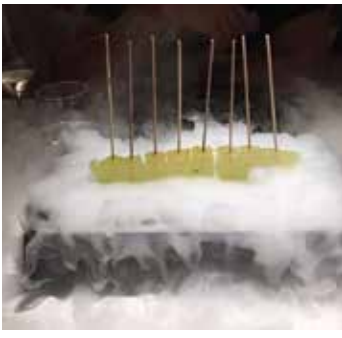
## Notes importants

---

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

**La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.**

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.



## Contacte

---

**El Serrat del Figaró**  
Ctra. de Taradell a Balenyà · km 1,3  
08552 Taradell (Barcelona)  
Tel. 93 812 68 10  
[info@jubanyevents.com](mailto:info@jubanyevents.com)  
[www.jubanyevents.com](http://www.jubanyevents.com)