

A nighttime photograph of the El Serrat restaurant. A red carpet leads from the foreground towards the entrance. The building is illuminated from within, and a large, glowing tree sculpture is visible near the entrance. The sky is dark with some clouds. The text "Cocktail + a taula" and "El Serrat" is overlaid in white, with "El Serrat" in a larger, bold font. A thin white horizontal line is positioned below the text.

Cocktail + a taula  
**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”*



## Menú 1

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### 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: 95,40€ + 10% I.V.A.**

### 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 2

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### A taula...

1/2 Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent ibèric

1/2 Roast-beef de vedella, ceba dolça i ceps

### Les Postres...

Copeta de pinya colada en textures

### 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: 102,65€ + 10% I.V.A.**

### 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 3

---

### Aperitiu Cocktail...

Perles d'Spritz

Cono-pizza de tomàquet i mozzarella

Les millors olives del món

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Cirera mimètica de foie

Tàrtar de tonyina i cruixent d'alga nori

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croquetes meloses de pernil ibèric

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

Milfulls de patata brava

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Steak tartar de vedella *New York Times*

### Showcooking d'especialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A la planxa...

Truita al revés de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### Taula de formatges amb els seus vins

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### A taula...

1/2 Caneló de llagostins amb verdures fresques i cardinal de marisc

1/2 Garrí ibèric amb chutney de fruita

### Les Postres...

Mini-pastisset americà de coco i yuzu

### 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: 110,10€ + 10% I.V.A.

### 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 4

---

### **Aperitiu Cocktail Especial...**

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar

Air-baguette cruixent de pernil ibèric

Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella

Massini de foie i anguila fumada

Milfulls de patata brava

Entrepà aeri de llagostins especiats

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

California roll de tonyina i caviar de tobico

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### **Showcooking d'especialitats...**

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### **Showcooking Dim-Sum...**

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

### **A la planxa...**

Truiteta de camarons

Blini de crema àcida i caviar de salmó

### **Taula de formatges amb els seus vins**

**Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu**

**Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa**

### **A taula...**

1/2 Caneló de carbassó farcit de cranc reial

1/2 Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

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

Copeta de gintònic

Esfera de xocolata i dolç de llet

### **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: 126,65€ + 10% I.V.A.**

### **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 5

---

### **Aperitiu Cocktail Especial...**

Perles d'Spritz  
Les millors olives del món  
Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella  
Massini de foie i anguila fumada  
Milfulls de patata brava  
Entrepà aeri de llagostins especiats  
Brioix de chilly crab FOC — Singapur  
California roll de tonyina i caviar de tobico  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Caneló tradicional de pollastre de pagès

### **Showcooking d'especialitats...**

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

### **A la planxa...**

Truiteta de camarons  
Blini de crema àcida i caviar de salmó

### **Taula de formatges amb els seus vins**

**Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu**  
**Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa**

### **A taula...**

#### **El plat d'aperitiu**

Coca de poma caramelitzada i foie  
Caneló tradicional de pollastre de pagès  
Llagostí amb cotnes garrapinyades  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

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

Lemon pie amb sorbet de llimona

### **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: 135,30€ + 10% I.V.A.**

### **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 6

---

### **Aperitiu Cocktail Especial...**

Perles d'Spritz

Les millors olives del món

Cor d'enciam farcit de pollastre de pagès i salsa Cèsar

Air-baguette cruixent de pernil ibèric

Cono-pizza amb tomàquet i mozzarella

Massini de foie i anguila fumada

Milfulls de patata brava

Entrepà aeri de llagostins especiats

Brioix de chilly crab FOC — Singapur

California roll de tonyina i caviar de tobico

Steak tàrtar de vedella *New York Times*

Caneló tradicional de pollastre de pagès

### **Showcooking d'especialitats...**

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### **Showcooking Dim-Sum...**

Dumplings d'ànec a la taronja

Pa de vapor d'algues amb tataki de tonyina

### **A la planxa...**

Truiteta de camarons

Blini de crema àcida i caviar de salmó

### **Taula de formatges amb els seus vins**

Refrescs, Cerveses Estrella Damm i licors d'aperitiu

Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos i Kir Royal de maduixa

### **A taula...**

1/2 Salpicó de marisc amb brots de germinats

1/2 Rap rostit al forn amb patates i refregits d'all

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

Copeta de pinya colada en textures

La Galàxia de xocolata

### **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: 139,60€ + 10% I.V.A.**

### **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





## Aperitius i entrants

### Aperitius

Aperitiu Cocktail	46,20€
Aperitiu Cocktail Especial	52,50€

### Entrants Freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole	14,35€ — 20,50€
Figa de foie, crumble de galeta, fruites seques i mató de cabra	14,70€ — 21,00€
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos	15,10€ — 21,55€
Coca de poma o figa caramel·litzada, foie i amanida fresca	15,45€ — 22,05€
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral	17,30€ — 24,70€
Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits	18,05€ — 25,75€
Caneló de carbassó amb cranc reial i verdures fresques	18,40€ — 26,25€
Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures	19,55€ — 27,90€
Salpicó de marisc amb brots de crudités	23,55€ — 33,60€
Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues	26,50€ — 37,80€

### Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà	8,85€ — 12,60€
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric	19,85€ — 28,35€
Sopa bullabessa de peixos i marisc	26,15€ — 37,30€

### Entrants Calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric	12,90€ — 18,40€
Caneló de llagostins amb verdures fresques i cardinal de marisc	14,70€ — 21,00€
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra	14,70€ — 21,00€
Caneló de pollastre de pagès rostit	17,65€ — 25,20€
Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata	26,50€ — 37,80€

El plat d'aperitius	26,25€
---------------------	--------



## Peixos

---

Lluç amb pa i tomàquet, oli d'olives negres i amanida d'escarola	15,45€ — 22,05€
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric	17,65€ — 25,20€
Lluç cuit a 65° al pil-pil lleuger i verdures escabexades	17,65€ — 25,20€
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues	19,55€ — 27,90€
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls	20,60€ — 29,40€
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs	22,80€ — 32,55€
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols	27,60€ — 39,40€
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls	27,60€ — 39,40€
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu	27,60€ — 39,40€

## Carns

---

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent	13,25€ — 18,90€
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps	13,25€ — 18,90€
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya	14,70€ — 21,00€
Llom de xai rostit al forn amb tubercles	15,45€ — 22,05€
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal	15,45€ — 22,05€
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques	16,15€ — 23,05€
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat	16,60€ — 23,70€
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament	17,65€ — 25,20€
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres	18,10€ — 25,80€
Entrecot de vedella servit a la graella individual	18,40€ — 26,25€
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)	20,60€ — 29,40€
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol	21,35€ — 30,45€
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa	25,00€ — 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

---

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)