

A nighttime photograph of a modern building entrance. A red carpet leads from the foreground towards the entrance. The building has large glass windows and doors, some of which are illuminated from within, showing people inside. A large, glowing tree-like structure is 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.

# Empresa 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

---

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

Perles d'spritz  
Les millors olives del món  
Air-baguette de pernil ibèric  
La cirera mimètica de foie  
Califòrnia roll amb tonyina i verdures  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*

.....

### **L'Aperitiu a peu dret...**

Perles d'spritz  
Les millors olives del món  
Air-baguette de pernil ibèric  
La cirera mimètica de foie  
Califòrnia roll amb tonyina i verdures  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*

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

Ou de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

### **Taula de refrescs i licors d'aperitiu**

**Cervesa Estrella Damm Inèdit**  
**Vins i Cava Rimarts Brut Nature Reserva 24 mesos**

**Suplement de 9,45€ p/p**

### **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**

Sopa de carxofes, bunyols de bacallà i cruixent ibèric  
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: 77,55€ + 10% I.V.A.**

## Menú 2

---

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

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent ibèric  
Coca de roast-beef de vedella amb 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: 83,35€ + 10% I.V.A.**



## Menú 3

---

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

Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins  
Garrí ibèric cuit a baixa temperatura cruixent amb chutney de fruita

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

Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre

### **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 4

---

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

Caneló de llagostins, verdures fresques i cardinal de marisc  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

### **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: 89,10€ + 10% I.V.A.**



## Menú 5

---

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

Coca de poma caramel·litzada, foie i petita amanida de contrastos  
Lluç cuit a baixa temperatura amb pa i tomàquet i oli d'olives negres

### **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: 94,35€ + 10% I.V.A.**

## Menú 6

---

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

El plat de les 4 tapes:

Coca de poma caramel·litzada i foie  
Steak tàrtar de vedella *New York Times*  
Llagostí cruixent amb cotnes garapinyades  
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

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

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: 98,55€ + 10% I.V.A.**



## Menú 7

---

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

- 1/2 Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins
- 1/2 Lluç a baixa temperatura amb pa i tomàquet i olivada
- 1/2 Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge

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

- La nostra versió de la Caipirinha
- 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: 101,30€ + 10% I.V.A.**

## Menú 8

---

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

- Llenguado "sense feina" amb fruites seques i cítrics
- Filet de vedella servit a la llosa

### **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: 103,80€ + 10% I.V.A.**



## Menú 9

---

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

- 1/2 Coca de poma caramel·litzada, foie i petita amanida de contrastos
- 1/2 Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit
- 1/2 Filet de vedella grillé servit a la llosa

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

- Copeta de gin&tònic
- 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: 106,80€ + 10% I.V.A.**

## Menú 10

---

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

- Salpicó de marisc amb brots de crudités
- Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

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

- Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i confitura de ruibarbre
- La Galàxia de xocolata amb roques 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: 121,70€ + 10% I.V.A.**





## Aperitius i entrants

### Aperitius

L'Aperitiu a taula

15,75€

L'Aperitiu a peu dret

25,20€

### 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€

El plat de les 4 tapes

26,25€



## 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 cuit 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

---

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)