

# Empresa Colònia Rusiñol

2022

**JUBANY**  
EVENTS





# 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, presentació i cuina al moment.**

# L'Aperitiu

## L'Aperitiu a taula...

Perles d'api, poma verda i gingebre  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Bomba de sípia  
Steak tartar de vedella *New York Times*

---

## L'Aperitiu cocktail...

Perles d'api, poma verda i gingebre  
Les millors olives del món  
Air-baguette cruixent de pernil ibèric  
Filipino de foie amb nou Pecana  
Bomba de sípia  
Steak tartar de vedella *New York Times*

## Showcooking d'Espesialitats...

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

## Taula de refrescs i licors d'aperitiu

Cervesa Estrella Damm Inèdit  
Vins i Cava AT Roca Brut Reserva

Suplement de 10,40€ p/p



## Buffets addicionals

### Freds

PERNIL SELECCIÓ PRIVADA DE  
ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS +**825€ / u**

EL JAPONÈS + **5,80€ p/p**

SELECCIÓ ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES + **11,55€ p/p**

MARISC FRESC + **9,25€ p/p**

## Buffets addicionals

### Calents

ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI +**3,45€ p/p**

ARRÒS SEC D'ESPARDENYES +**4,60€ p/p**

#### Dim Summ...

DUMPLINGS DE SALMÓ I CAVIAR +**2,30€ p/p**

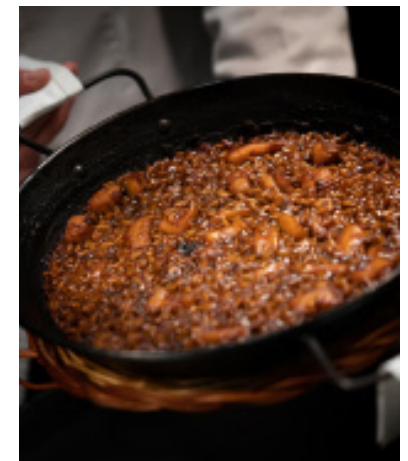
DUMPLINGS D'ÀNEC A LA TARONJA +**2,30€ p/p**

#### A la Brasa...

PINXO DE POP I CANSALADA CONFITADA +**3,45€ p/p**

LLAGOSTÍ AMB ESCUMA DE MAIONESA PICANT +**4,10€ p/p**

GAMBA DE LA COSTA AMB OLI D'OLIVA VERGE +**8,10€ p/p**



## Menú 1

### Aperitiu a taula

Sopa de carxofes, bunyols de bacallà i cruixent ibèric  
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

### Les Postres...

Copeta d'escuma de crema catalana  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 85,30€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 2

### 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  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 91,70€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 3

### 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 con tura de ruibarbre  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 96,30€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 4

### Aperitiu a taula

Caneló de llagostins, verduretes 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  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 98€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 5

### Aperitiu a taula

Coca de poma caramel·litzada, foie i petita amanida de contrastos  
Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton

### Les Postres...

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 103,80€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 6

### 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...

Copeta de pinya colada en textures  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 108,40€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 7

### Aperitiu a taula

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

### Les Postres...

La nostra versió de la Caipirinha  
Mini-pastisset americà de iogurt i menta  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 111,45€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 8

### 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  
Llima llimona gelada  
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Cellar...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant  
Vi negre Montsant, J de Jubany  
Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 114,20€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 9

### 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

L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Celler...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant

Vi negre Montsant, J de Jubany

Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 117,50€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**

## Menú 10

### 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 con tura de ruibarbre

La Galàxia de xocolata amb roques de xocolata

Llima llimona gelada

Ying-Yang de cheesecake i Nocilla

### El Celler...

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant

Vi negre Montsant, J de Jubany

Cava RSVA d'AT Roca

### Servei, cafès i infusions

**Preu: 133,90€ + Material + Lloguer finca + 10% I.V.A.**



# Aperitius i entrants

## Aperitius

L'Aperitiu a taula	17,30€
L'Aperitiu a peu dret	27,70€

## Entrants freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole	15,80€	—	22,55€
Figa de foie, cramble de galeta, fruites seques i mató de cabra	16,20€	—	23,10€
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos	16,60€	—	23,70€
Coca de poma o ga caramel·litzada, foie i amanida fresca	17,00€	—	24,25€
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral	19,05€	—	27,20€
Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits	19,85€	—	28,30€
Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques	20,25€	—	28,90€
Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures	21,50€	—	30,70€
Salpicó de marisc amb brots de crudités	25,90€	—	36,95€
Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues	29,15€	—	41,60€

## Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà	9,75€	—	13,85€
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric	21,85€	—	31,20€
Sopa bullabessa de peixos i marisc	28,75€	—	41,05€

## Entrants Calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric	14,20€	—	20,25€
Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc	16,20€	—	23,10€
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra	16,20€	—	23,10€
Caneló de pollastre de pagès rostit	19,40€	—	27,70€
Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata	29,15€	—	41,60€
El plat de les 4 tapes			28,90€





## Peixos

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton	17,00€ — 24,25€
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric	19,40€ — 27,70€
Lluç cuit a 65o al pil-pil lleuger i verduretes escabexades	19,40€ — 27,70€
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues	21,50€ — 30,70€
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all	22,65€ — 32,35€
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs	25,10€ — 35,80€
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols	30,35€ — 43,35€
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'all	30,35€ — 43,35€
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu	30,35€ — 43,35€

## Carns

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent	14,60€ — 20,80€
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps	14,60€ — 20,80€
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya	16,20€ — 23,10€
Llom de xai rostit al forn amb tubercles	17,00€ — 24,25€
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal	17,00€ — 24,25€
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques	17,75€ — 25,35€
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat	18,25€ — 26,10€
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament	19,40€ — 27,70€
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres	19,90€ — 28,40€
Entrecot de vedella servit a la graella individual	20,25€ — 28,90€
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)	22,65€ — 32,35€
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol	23,50€ — 33,50€
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa	27,50€ — 39,30€

# Postres

## Pre-postres 2022

6,40€

Copeta de gintònic

Copeta de cítrics amb pesto de menta i coco

Copeta de pinya colada en textures

Cireres Jubany sobre cremós de iogurt i con tura de ruibarbre

Copeta d'escuma de crema catalana

## Pastissos 2022

11€

Lemon pie amb sorbet de llimona

Esfera Sacher de xocolata i albercoc

L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella

Mini-pastisset americà de iogurt i menta

La Galàxia de xocolata +3,25€

Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata +6,40€



# El Celler

## Vins i caves de la casa

Vi blanc Costers del Segre, Vibrant

Vi negre Montsant, J de Jubany

Cava AT Roca Brut Reserva

**Vins i caves de la casa, serveis, cafès i infusions 26,95€**

# La Festa

## Barra lliure...

Selecció especial de Gin & Tonics

Varietat de cocktails sense alcohol

Mojitos, Caipirinhas, Daikiris i Caipiroskas

## Ressopó...

El Nostre Candy Bar

Mini Frànkfurts fets al moment

Bikini de pernil Ibèric i Mozzarella tofonada

Xocolata amb xurros

**Preu: 32,45€ p/p**

\*Supl. Destil·lats premium 4,95€ p/p

## Horari de la 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 4,95€ p/p i hora**



# Condicions

**En aquests menús no està inclòs el lloguer del material. En el cas de fer servir el nostre material tindria un cost de 34€ p/p, rotures incloses.**

Si volen, els oferim la possibilitat de contractar el material amb empreses dedicades al lloguer de material:

**Tot Hosteleria.** Carmen Palenzuela T. 639 610 625

**FicFrei.** Olga Freijomil. T. 93 300 92 52

**Options.** Hansi Batlló. T. 667 423 471

**Crimons.** Carles Vilamitjana T. 934 532 254

Aquests preus són amb el 10% d'IVA a part.

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.

## Lloguer de l'espai

Esplanada del canal	2.000€
(Inclou els lavabos de La Filatura)	
Esplanada del canal + La Filatura	3.500€
La Filatura	2.500€
La Filatura + El Taller	4.000€

## Proveïdors recomenats

### 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

# Contacte

---

## **Jubany Events**

Ctra. de Sant Hilari, s/n  
08506 Calldetenes (Barcelona)

T. 93 889 10 23

[info@jubanyevents.com](mailto:info@jubanyevents.com)

[www.jubanyevents.com](http://www.jubanyevents.com)