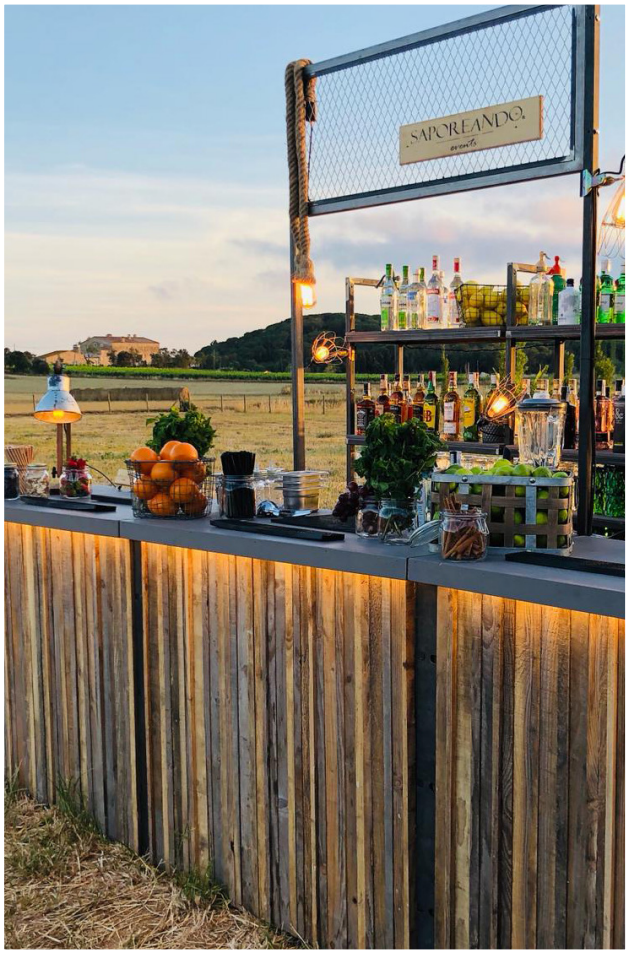
CELEBRACIONES



MAS ALBEREDA

2025

Nandu Jubany

VUESTRO MOMENTO: ÚNICO PARA EL RECUERDO

Una celebración empieza justo cuando se decide celebrar una ocasión especial. Y no se acaba hasta que todos los invitados y los protagonistas se han levantado de la mesa. El trabajo de todo el equipo Jubany es acompañaros durante todo este proceso, lleno de ilusiones, expectativas y emociones.

Desde que en 2001 creamos Jubany Events, han sido muchas las celebraciones, las parejas, los eventos en los que hemos sumado al lado de sus protagonistas para conseguir que cada momento sea único, diferente, mágico... para el recuerdo.
Por eso, trabajamos con espíritu de mejora contínua con la receta ideal: producto, presentación y cocina al momento.

¿Nos acompañáis a dejar volar la imaginación?











APERITIU A TAULA

Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat
Las mejores aceitunas del mundo
Mini aguacate con hueso de tartar de salmón
Air-baguette de jamón ibérico
Tartaleta Carbonara
“Taco” de alitas de pollo y guacamole
Croquetas melosas de setas
Milhojas de patata brava
Brioix de steak tartar de ternera con huevo frito
Canelón tradicional de pollo tradicional
Arroz seco de calamar con alcachofas y alioli





APERITIVO EN EL EXTERIOR

Cocktail de fruta escarchada
Perlas de sangría de cava de Es Còdol Foradat
Las mejores aceitunas del mundo
Mini aguacate con hueso de tartar de salmón
Air-baguette con jamón ibérico
Tartaleta Carbonara
Tartar de atún con crujiente de alga nori
“Taco” de alitas de pollo y guacamole
Croquetas melosas de setas
Bomba de sípia
Milhojas de patata brava
Chucho de chili crab FOC — Singapur
Canelón tradicional de pollo de corral

SHOWCOOKING DE ESPECIALIDADES...

Huevos de codorniz con migas de sobrasada
Takoyaki de langostinos

BUFFET DE ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALCACHOFAS

A LA PLANCHA...

Tortillita de camarones
Milhojas crujiente de atún pibil

Barra de vinos y quesos
Refrescos, Licores de aperitivo y Cerveza Estrella Damm
Espumoso Cupatge Jubany de Mestres

BUFFETS ADDICIONALS

JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN PRIVADA DE ENRIQUE TOMÁS GLAMURÓS

MARISCO FRESCO
Ostras, navajas y cañaíllas con romesco

EL JAPONÉS
Selección especial de sushi

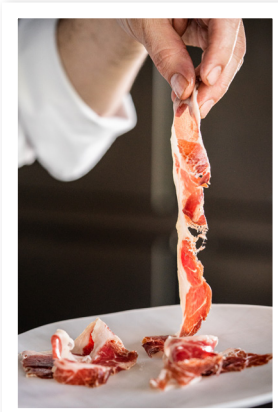
BUFFET DE ARROZ SECO DE CALAMARES Y ALL I OLI

BUFFET DE ARROZ SECO DE "ESPARDENYES"

A LA BRASA
Pincho de pulpo y panceta confitada
Langostino con espuma de mayonesa picante
Gamba de la Costa con aceite de oliva virgen

DIM SUM
Dumplings de salmón y caviar
Dumplings de pato a la naranja

SELECCIÓN ESPECIAL DE VINOS Y CHAMPAGNES







MENÚ 1

Aperitivo en la mesa

Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y setas

Los Postres
Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 2

Aperitivo en la mesa

Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva y flor de sal

Los Postres
Nuestra Mandarina
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 3

Aperitivo en la mesa

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de ibérico
Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y setas

Los Postres
Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 4

Aperitivo en la mesa

Sopa fría de mini-tomates raf con langostinos y guacamole
Cochinillo ibérico con chutney de fruta

Los Postres
Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 5

Aperitivo en la mesa

Merluza a baja temperatura con códium y emulsión de plácton
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Los Postres
Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 6

Aperitivo en la mesa
Las mejores aceitunas del mundo
Air- baguette crujiente con jamón ibérico
Tartar de atún con crujiente de alga nori

El menú degustación
1/2 Sopa fría de mini tomate raf y langostinos
1/2 Canelón de pollo de corral asado
1/2 Merluza a baja temperatura con códium y emulsión de plácton
1/2 Nuestra versión del fricandó de ternera con berenjena crujiente

Los Postres
Nuestra Mandarina
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 7

Aperitivo en la mesa

Cigala a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Los Postres
Nuestra versión de la Caipirinha
Nuestra Mandarina
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio:+ 10% I.V.A.

MENÚ 8

Aperitivo en la mesa

Sopa fría de mini-tomates raf con langostinos y guacamole
Cochinillo ibérico con chutney de fruta

Los Postres
Lemon pie con sorbete de limón
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.

MENÚ 9

Aperitivo en la mesa

Lenguado “sin faena” con frutas secas y cítricos
Solomillo de ternera con foie fresco y salsa de vino de Oporto

Los Postres
Avellana crocante de chocolate y helado de stracciatella
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.



MENÚ 10

Aperitivo en la mesa
Perlas de apio, manzana verde y jengibre
Las mejores aceitunas del mundo
Tartar de atún con crujiente de alga nori

El menú degustación
1/2 Coca de manzana caramelizada y foie
1/2 Vieira, gnocchi de calabaza y crujiente ibérico
1/2 Lubina salvage asada al horno con cebollitas y rebozuelos
1/2 Solomillo de ternera servido a la piedra

Los Postres
La Galáxia de chocolate con rocas y su tierra
Lima limón helada
Oreo de cheesecake y Quin Cacau

La Bodega
Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servicio, cafés e infusiones

Precio: + 10% I.V.A.



APERITIVOS Y ENTRANTES

Aperitivos

Els snacks a taula
L'Aperitiu a taula
L'Aperitiu a l'exterior

Entrantes fríos

Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole
Higo de foie, crumble de galleta, frutas secas y mató de cabra
Coca de verduras escalivadas, langostinos y contrastes
Coca de manzana caramelizada, foie y ensalada fresca
Ensaladilla de bogavante con mayonesa de su coral
Causa de bogavante con cítricos y encurtidos
Canelón de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas
Ensalada de bogavante frito con aceite de oliva y escabeche de verduras
Salpicón de marisco con brotes de crudités
Mariscada real: Cangrejo real, cañaíllas, navajas, langostinos, etc
El plato de las 4 tapas

Sopas y Cremas

Sopa de alcachofas, tacos de jabugo y buñuelos de bacalao
Caldo de cigalas y cigalas con crujiente de jamón ibérico
Sopa bullabesa de pescado y marisco

Entrantes calientes

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico
Canelón de langostinos con verduritas frescas y cardinal de marisco
Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra
Canelón de pollo de corral asado
Suquet de gambas de Palamós con perlas de patata

PLATOS PRINCIPALES Y POSTRES

Pescados

Merluza a baja temperatura con còdium y emulsión de plàcton
Merluza a baja temperatura, gnocchi de calabaza y crujiente ibérica
Merluza cocida a 65 °C al pilpil ligero y verduritas escabechadas
Bogavante a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos
Filete de lenguado con cítricos y frutos secos
Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y ruiseñores
Rodaballo o lubina con fondo de patatas y refrito de ajos
Lubina de playa sobre espuma de patata y trufa de verano

Carnes

Nuestra versión del fricandó de ternera con berenjena crujiente
Coca de roast-beef de ternera con cebolla dulce y boletus
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, pera y piña
Lomo de cordero asado al horno con tubérculos
Filete de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
Espalda de cordero asada “sin trabajo” con frutas secas
Dado de meloso de ternera con manzana, foie y codonyat
Filete de ternera servido a la losa con el acompañamiento
Cordero de leche asado sobre queso Tou de Til·lers alcachofas y ajos tiernos
Entrecot de ternera servido a la parrilla individual
Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto (higos, manzana, codonyat o cerezas)
“Mar y Montaña” de tarrina de cochinillo ibérico y bogavante
Costilla de vaca gallega seleccionada a la brasa

Postres

Lemon pie con sorbete de limón
Esfera Sacher de chocolate y albaricoque
La Avellana crocant de chocolate con helado de stracciatella
Mine-pastelillo americano de yogur y menta
La Galaxia de chocolate
Babà hecho en el momento flameado al ron con helado de nata





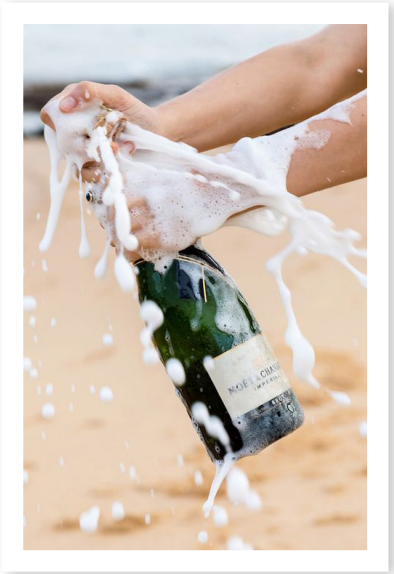


LA BODEGA

Vino blanco Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vino tinto Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Espumoso Rimarts Brut Gran Reserva 18 - DO Cava

Vinos y cavas de la casa, servicio, cafés e infusiones

BARRA LIBRE



EN LA BARRA

Selección especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris y caipiroskas
Variedad de cocktails sin alcohol
*Destilados premium: suplemento de 6€ por persona

RECENA

Nuestra Candy Bar
Mini-frankfurts hechos al momento
Bikini de jamón ibérico y mozzarella trufada
Chocolate con churros

HORARIO

Hasta las 22.00h en celebraciones de mediodía
Hasta las 3.00h en celebraciones de noche
Suplemento por hora extra por persona

CONDICIONES

La barra libre siempre irá a cargo nuestro

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Disckjockeys recomendados

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Nuestros fotógrafos recomendados

Inma - Black&Blanc. Tel. 609 32 63 11
Nuri Garre - Tel. 659 43 02 52. www.nurigarre.com
Miquel Coll. Tel. 649 880 296. www.miquelcoll.com

Música en directo en el aperitivo

RecoverMusic. Versiones en acústico. Tel. 626 363 833
&Swing. Versiones de ahora y siempre en clave swing. Tel. 629 068 232
Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249
Carme. Cantante soul. Tel. 616 454 306

En ningún concepto se guardaran los precios de un año para el otro. Cada año se incrementaran según el precio del mercado. Estos precios estan sujectos a posibles variaciones según el precio del mercado sin previo aviso.

La celebración quedará confirmada en el momento que se haya abonado la paga y señal del 25% del total.

El pago de la totalidad se hará 48 horas antes de la celebración, mediante transferéncia bancaria.





CONTACTO

Mas Albereda
Avinguda Sant Llorenç, 68
Sant Julià de Vilatorta (Barcelona)
T. 93 812 28 52
info@masalbereda.com
www.masalbereda.com