EMPRESA



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?

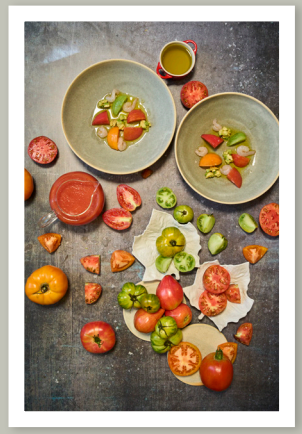








PROPUESTAS DE MENÚ



MENÚ 1
En mesa

EL APERITIVO
Perlas de gazpacho
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Bomba de sepia
Steak tartar de ternera – The New York Times

LOS ENTRANTES a escoger entre una de las cuatro opciones
Langostinos, gnocchi de patata y crema de ibéricos
Huevo a baja temperatura con migas de sobrasada
Canelón tradicional de pollo de corral
Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton

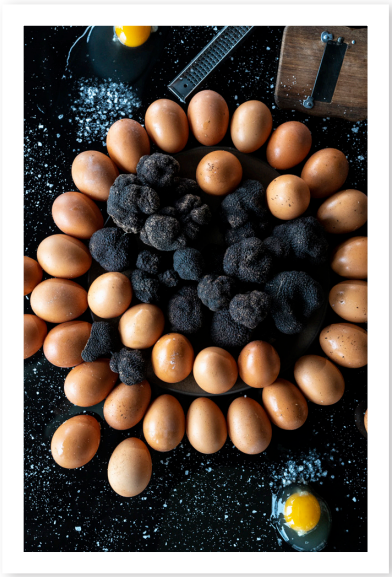
LOS PLATOS PRINCIPALES a escoger entre una de las cuatro opciones
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Tournedó de pollo "sin faena" con verduritas y setas
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
Corvina asada al horno con patatas y refrito de ajos

LOS POSTRES a escoger entre una de las cuatro opciones
Lemon pie con sorbete de limón
Texturas de mandarina con sorbete de estragón
La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
Nuestra versión de la Viennetta

LA BODEGA
Vino blanco Hi Canten els Àngels, DO Rueda
Vino tinto Obsessió, DO Montsant
Vino espumoso RSVA AT Roca, DO Cava

Cafés e Infusiones
Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacau

MENÚ 2
Aperitivo cocktail + En mesa





EL APERITIVO COCKTAIL
Perlas de gazpacho
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette crujiente con jamón ibérico
Almendra tierna mimética
Bomba de sepia
Steak tartar de ternera – The New York Times

SHOWCOOKING DE ESPECIALIDADES
Huevos de codorniz con migas de sobrasada
Takoyaki de langostinos

Barra de refrescos y licores de aperitivo
Cerveza Estrella Damm Inèdit
Vinos y cava RSVA de AT Roca

LOS ENTRANTES a escoger entre una de las cuatro opciones
Langostinos, gnocchi de patata y crema de ibéricos
Huevo a baja temperatura con migas de sobrasada
Canelón tradicional de pollo de corral
Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton

LOS PLATOS PRINCIPALES a escoger entre una de las cuatro opciones
Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Tournedó de pollo “sin faena” con verduritas y setas
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
Corvina asada al horno con patatas y refrito de ajos

LOS POSTRES a escoger entre una de las cuatro opciones
Lemon pie con sorbete de limón
Texturas de mandarina con sorbete de estragón
La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
Nuestra versión de la Viennetta

LA BODEGA
Vino blanco Hi Canten els Àngels, DO Rueda
Vino tinto Obsessió, DO Montsant
Vino espumoso RSVA AT Roca, DO Cava

Cafés e Infusiones
Lima limón helada
Oreo de cheesecake con frutos rojos y Quin Cacau

BUFFETS ADICIONALES

JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN PRIVADA DE ENRIQUE TOMÁS GLAMURÓS

MARISCO FRESCO
Ostras, navajas y cañaíllas con romesco

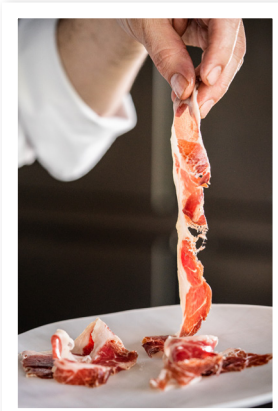
EL JAPONÉS
Selección especial de sushi

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

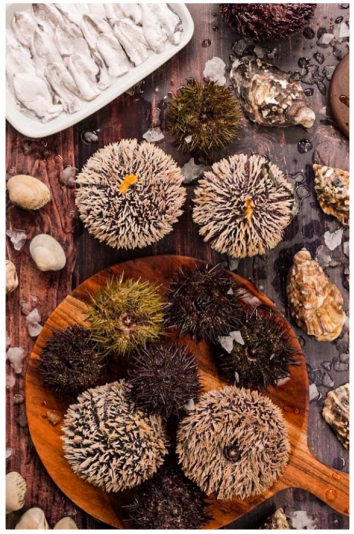
DIM SUM
Dumplings de salmón y caviar
Dumplings de pato a la naranja







LA CARTA





ENTRANTES FRÍOS

Sopa fría de langostinos y mini-tomates raf de guacamole*
Coca de verduras “escalivadas”, langostinos y contrastes
Ensaladilla de bogavante con mayonesa de su coral
Involtini de calabacín con cangrejo real y verduritas frescas
Coco ceviche de vieiras y langostinos
Mariscada real – cangrejo real, cañaíllas, navaja, langostinos y cigala sobre base de algas

ENTRANTES CALIENTES

Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico
Canelón tradicional de pollo de corral
Merluza a baja temperatura con codium y emulsión de plancton
Vieiras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra
El plato de las cuatro tapas
Caldo de cigalas y cigalas con crujiente de jamón ibérico

LOS PESCADOS

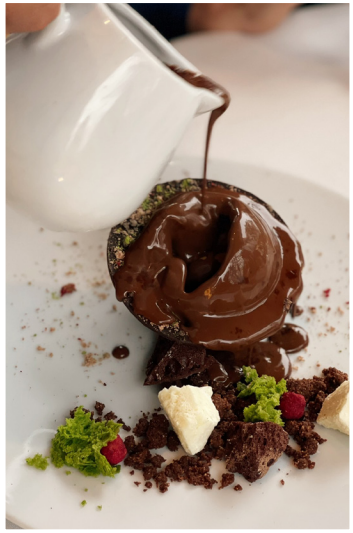
Bogavante a la brasa con aceite de setas, verduras y algas
Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos
Filete de lenguado con cítricos y frutos secos
Lubina salvaje asada al horno con cebollitas y rebozuelos
Rodaballo o lubina con base de patatas y refrito de ajos

LAS CARNES

Coca de roast-beef de ternera con perlas de verduritas
Cochinillo ibérico crujiente con chutney de fruta
Tournedó de pollo “sin feina” con verduritas y setas
Lomo de cordero asado al horno con tubérculos
Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal
Solomillo de ternera servido a la piedra
Cordero lechal asado sobre queso Tou dels Til·lers, alcachofas y ajos tiernos
Tournedó Rossini con foie y salsa de Oporto
Costilla de vaca gallega seleccionada a la brasa

*Disponibilidad según temporada

LOS POSTRES





Lemon pie con sorbete de limón
Texturas de mandarina con sorbete de estragón
Frambuesa de yogur con merengue siciliano y sorbete de fresa
Nuestra versión de la Tatin de manzana
Nuestra versión de la Viennetta
La Avellana crocante de chocolate con helado de stracciatella
La Galaxia de chocolate
Babá hecho al momento flambeado al ron con helado de nata

Con los cafés e infusiones

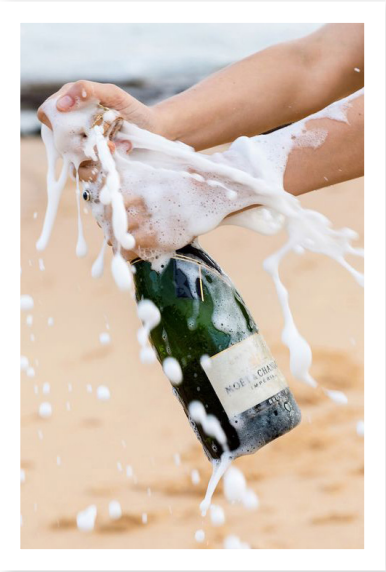
Lima limón helada
Oreo de cheesecake con
frutos rojos y Quin Cacau







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

CONDICIONES

INCLUYE

La propuesta gastronómica
El menú escogido
La barra de bebidas del aperitivo La bodega
Material estándard
Alquiler del espacio
Diseño y/o impresión de la papelería (minutas, plotters y seating plan) Maître responsable de la celebración
Un camarero cada diez invitados
Chef y un cocinero cada quince personas
Visita técnica del espacio donde se llevará a cabo la celebración

NO INCLUYE

Barra libre y recena
Flores y decoración
Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)
10% IVA





CONTACTO

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