# POSTRES

## TORRONS CLÀSSICS

Torró tou · Torró dur · Gema cremada · Massapà i fruita · Xocolata i coco · Crema i nous · Crema i canyella · Massapà de Cadis · Nata i nous

## TORRONS DE XOCOLATA

Ametlla · Avellana · Nous de macadàmia · Praliné d'ametlla · Gianduja · Cruixent d'avellana i neules · Cruixent d'arròs · Xocolata blanca amb festucs

## TORRONS TRUFATS

Coco · Cafè · Taronja · Gerds · Whisky · Trufat negre · Capuccino

## NEULES ARTESANES

Clàssiques · Xocolata negre

## PORQUET DE MASSAPÀ I FRUITA CONFITADA

Tronc de Nadal *(clàssic o mousse) petit o gran* ..... 28,50 € – 48,50 €

Pastís decorat de Nadal i Cap d'Any ..... 53,00 €/kg

Tortell de Reis *(demaneu-ne el catàleg)*

PASTELERIAS MAURI, S.A.
Rambla de Catalunya, 102 · 08008 Barcelona
Tel. 93 215 10 20 · 93 215 09 98
catering@mauribcn.com · www.pasteleriasmauri.com

NADAL 2026

MAURI
BARCELONA
Des del 1929

# *La nostra cuina*

per Nadal, Cap d'Any i Reis

98 ANYS AL SEU SERVEI

# APERITIUS

Croquetes de pernil ibèric *(unitat)* ..... 1,90 €
Croquetes de ceps veganes *(unitat)* ..... 1,80 €
Croquetes de pollastre / bacallà / rap *(unitat)* ..... 1,50 €
Croquetes veganes d'albergínia / espinacs *(unitat)* ..... 1,80 €
Assortiment de canapès *(mín. 4 unitats per classe · unitat)* ..... 2,50 €
Safata d'encenalls de pernil ibèric ..... 160,00 €/kg
Safata de patés i embotits ibèrics ..... 19,80 €
Safata de salmó fumat i ou filat *(picada opcional)* ..... 16,40 €
Safata de formatges assortits i «picos» ..... 59,00 €/kg
Ou filat ..... 84,50 €/kg
Bunyols de bacallà *(ració 4 unitats)* ..... 7,00 €
Farcellets de melmelada de tomàquet
i formatge de cabra *(ració 3 unitats)* ..... 7,10 €
Llagostins arrebossats amb pols de blat de moro fregit
i maionesa de curry i mango *(ració 3 unitats)* ..... 5,20 €

# ENTRANTS

*Preus per ració*

Amanida de favetes amb pernil ibèric ..... 20,80 €
Escudella. Sopa de Nadal amb galets ..... 10,80 €
Canelons extra trufats *(ració 3 unitats)* ..... 11,90 €
Canelons d'espinacs i pinyons *(ració 3 unitats)* ..... 11,70 €
Mini burgers al plat de lluç i gambes *(ració 3 unitats)* ..... 16,30 €
Mousse d'escòrpora amb salsa còctel ..... 16,90 €
Ous farcits amb gamba a l'ajillo i allioli de gamba ..... 14,20 €
Pinya baby farcida de còctel de gambes ..... 21,80 €

# SEGONS · CARNS I AUS

Rosbif *(salsa gravy o tàrtara)* ..... 16,70 €
Carn d'olla tradicional ..... 18,70 €
Capó farcit a la catalana
*(orellanes, prunes, salsitxa, panses, pinyons i bacó)*
½ capó *(4 racions aprox.)* ..... 98,00 €
1 capó *(8 racions aprox.)* ..... 195,00 €
Pollastre farcit a la catalana sencer *(4 racions)* ..... 72,00 €
Medalló de pollastre farcit de paté ..... 15,80 €
Espatlla de xai al forn amb la seva salsa *(2-3 racions)* ..... 55,00 €
Confit d'ànec a la taronja ..... 17,90 €
Fricandó de vedella amb moixernons ..... 21,90 €
Lingot de vedella amb puré de moniato ..... 31,50 €
Garrí rostit sencer *(per encàrrec)* ..... 225,00 €

# SEGONS · PEIX

Farcellet de rap i col amb salsa de «piquillos» ..... 29,80 €
Lluç al forn amb allada i wok de verdures ..... 24,00 €
Llobarro tradicional al forn amb patata panadera ..... 21,10 €

*També disposa de la nostra carta de suggeriments per a les seves celebracions.*

Informació sobre al·lèrgens i intoleràncies a disposició del client. Consulteu el nostre personal.