

A whole roasted chicken is the centerpiece, served on a white, scalloped-edge plate. The chicken is golden-brown and garnished with fresh green herbs. It is surrounded by a rich, dark brown sauce containing several mushrooms and what appear to be small, round, glazed items. In the background, a glass of water and a fork are visible on a white tablecloth.

—
**Aquestes festes,
cuinem per tu**
—

Escofet Oliver
Fet per nosaltres

Primers plats



Canelons de carn rostida

Caneló farcit de rostit de carn de vedella, pollastre i porc

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 13,50 €

12 unitats | 26 €

Amb beixamel de tòfona

6 unitats | 15,50 €

12 unitats | 29 €

Canelons de marisc

Caneló farcit de rostit de peix i marisc

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 18 €

12 unitats | 34 €

Canelons d'ànec i foie

Caneló farcit de rostit de carn d'ànec i foie

Amb beixamel tradicional

6 unitats | 20,50 € 12 unitats | 39 €

Amb beixamel de tòfona

6 unitats | 23,50 € 12 unitats | 46 €



Brou d'escudella tradicional de Nadal

3 racions | 8,90 €

Carn d'olla

Pollastre, porc, vedella, botifarra negra i blanca, pilota, cigrons, pastanaga, patata i col

4 racions | 55 €

Galets XL farcits de pilota amb tòfona

6 galets XL farcits de carn de pilota amb tòfona i pinyons

Mínim 2 racions | 11 € / ració

Galets i mini-pilotes de Nadal

6 mini-pilotes i 10 galets per ració

1 ració | 6,50 €

Segons plats



Morro de bacallà

Bacallà amb guarnició de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses, all, ceba, pa i pinyons

Mínim 2 racions | 19 € / ració



Garrinet al forn

Garrí cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

Garrí sencer 6 - 8 racions | 190 €

Mig garrí 3 - 4 racions | 95 €

Vieira farcida de marisc

Vieira farcida amb peix de roca, marisc, beixamel tradicional i formatge ratllat gratinat

1 ració | 13,50 €



Pastís d'escòrpora amb salsa tàrtara

Escòrpora, ceba, porros, tomàquet, nata, farina i ous.

Acompanyat amb salsa tàrtara

5 - 6 racions | 35 €



Espatlla de xai al forn

Espatlla de xai cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

1 unitat (2 racions) | 40 €



Melós de xai sense feina

Xai desossat. Acompanyat de prunes, cebes i amb un toc de mel

Mínim 2 racions | 25 € / ració



Espatlla de cabrit al forn

Espatlla de cabrit cuit a baixa temperatura. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

1 ració | 39 €



Poularda de pagès sencera amb farcit de Nadal

Pularda amb farcit de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses i pinyons

5 - 6 racions | 169 € *

Capó de pagès sencer amb farcit de Nadal

Capó de pagès amb farcit de salsitxes trufades, poma, prunes, orellons, panses i pinyons

7 - 8 racions | 225 € *



Cuixa d'ànec amb peres i tocs de ratafia

Cuixa d'ànec amb peres i tocs de ratafia

Mínim 2 racions | 25 € / ració



Rodó de pollastre de pagès farcit de Nadal

Pollastre desossat farcit de carn de salsitxes amb tòfona, pinyons, orellons i prunes

6 - 7 racions | 79 € *



Cuixa de pollastre de pagès rostida amb escamarlans

Cuixa de pollastre amb escamarlans.

Acompanyat de prunes i pinyons

Mínim 2 racions | 16 € / ració



Roast beef d'entrecot de vedella

Entrecot de vedella amb salsa de Màlaga Virgen. Acompanyat de patates i cebes de Nadal

7 - 8 racions | 119 € *

* També es pot demanar tallat.

Safates

Espatlla ibèrica
3 - 4 persones | 300 gr | 25 €

Espatlla de gla
3 - 4 persones | 300 gr | 35 €

Formatges
4 - 5 persones | 35 €
Comté 15 mesos, Manxec Oro Viejo, Garrotxa
Bauma, Flors de Tête de Moine,
Mermelada préssec i albercoc

Peso neto: 67 g 2.36 oz

de Can Bech
**MELOCOTÓN
y ALBARICOQUE**
con bayas de Goji y
cardamomo de Guatemala

Tête de Moine i Espatlla ibèrica de gla
4 - 5 persones | 39 €
Flors de Tête de Moine, Espatlla ibèrica gla

Salmó fumat premium
3 - 4 persones | 300 gr | 29 €

Embotits ibèrics
4 - 5 persones | 29 €

Espatlla ibèrica de gla, Llom ibèric de gla, Xoriç
ibèric de gla, Llonganissa de pagès

Bones Festes
Gràcies per confiar en nosaltres!

LES NOSTRES BOTIGUES

Capità Arenas

Capità Arenas, 21-23
T. 931 711 339

Casanova

Casanova, 144
T. 934 537 448

Còrsega

C. Còrsega, 305
T. 931 817 621

Craywinckel

C. Craywinckel, 17
T. 932 547 679

Francesc Pérez-Cabrero

C. Francesc Pérez-Cabrero, 4
T. 931 774 606

Gran de Gràcia

C. Gran de Gràcia, 17
T. 931 574 066

Guillem Tell

C. Guillem Tell, 43 - 45
T. 937 637 216

Mandri

Mandri, 38
T. 934 189 502

Coc-Coc (L'Illa iagonal)

Centre Comercial L'Illa Diagonal
,Avinguda Diagonal 557
T. 933 939 647

Mercat Sant Antoni

C. Comte d'Urgell, 1
T. 934 243 587

Sarrià

C. Major de Sarrià, 89
T. 932 030 405

Mercat del Ninot

C. Mallorca, 157
T. 933 232 548

DATES LÍMIT PER REALITZAR LES VOSTRES COMANDES

Nadal:
20 de desembre

Cap d'any:
28 de desembre

Reis:
2 de gener

DATES ENTREGA DE COMANDES

Nadal:
22, 23 i 24 de desembre

Cap d'any:
30 i 31 de desembre

Reis:
4 i 5 de gener

Fes la teva comanda online a:

www.escofetoliver.com

Servei d'atenció al client

+34 621 34 23 39

Els preus són vàlids excepte si hi ha error d'impremta o canvis importants en els preus de mercat.
Les fotografies només suggereixen la presentació.