Nadal

2026

Manils

CARNISSERIA · CÀTERING

ELABORACIÓ PRÒPIA DES DE 1966

Aperitius i entrants



Safates d'embotits i formatges *(Per picar 4-5 persones)*

Embotits de casa
Llonganissa de pagès, Xoriç curat, Llom curat, Botifarra d'ou, Botifarra negra, Catalana, Carn magra salpebrada i Pernil de l'Espatlla Gran Reserva **22,90€**

Embotits Ibèrics
Llonganissa ibèrica de gla, Xoriç ibèric de gla, Llom Ibèric, Pernil de l'Espatlla Ibèrica **29,90€**

Formatges seleccionats
Cabra semicurat, Ovella curat manxec, Mescla semicurat, Sant Marcellen, Tête de Moine, Appenzel, Boletes de formatge crema amb pinya i papaia, Boletes de codony amb festucs i ametlla **29,90€**

Pernil de l'espatlla Duroc 100% Duroc, de Salamanca **19€**
Pernil de l'espatlla Ibèrica d'Enceball de Camp De Jabugo **25€**
Pernil de l'espatlla Ibèrica de Gla De Jabugo **35€**



Safates variades *(Per picar 4-5 persones)*

Assortit de canapès
Elaborats amb pa de motlle i diferents farcits. De paté, pernil salat, sobrassada, anxova, pernil i pinya, roquefort, salmó, tonyina i pebrot, formatge, caviar negre i caviar vermell (32/36 unitats) **29€**

Salmó fumat Amb salsa nòrdica **22€**

Assortiment de patés (9 varietats per triar) Escollir varietat a la botiga **Preu segons pes**

Pastissos salats *(format de 22cm, per picar 5-6 persones)*

De tonyina Amb pa de motlle, pernil salat, formatge, enciam, tonyina, ou dur i maionesa **15,90€**
De salmó Amb pa de motlle, salmó, enciam, ou dur i maionesa **22,50€**







Croquetes *(Safates de 12 unitats)*



Rostit 12 unitats sense fregir **11,40€** /12 unitats fregides **13,90€**

Pollastre 12 unitats sense fregir **11,40€** /12 unitats fregides **13,90€**

Pernil 12 unitats sense fregir **11,40€** /12 unitats fregides **13,90€**

Ceps 12 unitats sense fregir **11,40€** /12 unitats fregides **13,90€**

Assortit variat 3 unitats de cada sense fregir **11,40€** /3 unitats de cada fregides **13,90€**

Mini croquetes **Edició limitada (Safates de 16 unitats)*



Rostit 16 unitats sense fregir **8,90€**

Pollastre 16 unitats sense fregir **8,90€**

Pernil 16 unitats sense fregir **8,90€**

Ceps 16 unitats sense fregir **8,90€**

Assortit variat 4 unitats de cada sense fregir **8,90€**

Caldo de Nadal

Caldo casolà Pot d'1 Litre **5,95€**

Mini pilotetes Amb all i julivert. Safata de 24 unitats, 200gr aprox. **5€**

Pilota Amb all i julivert. 200gr/unitat aprox. **4,50€**

Galets farcits de pilota Safata de 12 unitats **8,95€**

Importants que no poden faltar a taula!



Dàtils amb bacon Safata de 20 unitats aproximadament. Cal coure'ls **8,90€**

Carpaccio de peus de porc Paquets de 150gr aprox. **5,95€/100gr**

Vieires farcides de marisc Safata de 2 unitats **11,95€**

Bunyols/truitetes de bacallà Safata de 8-10 unitats, 300gr aprox. **8,70€/aprox.**



Manils
CARNISSERIA · CÀTERING
ELABORACIÓ PRÒPIA DES DE 1966

Canelons

Canelons de Nadal
De rostit amb beixamel i formatge, els de sempre! (safata de 6 unitats) **11,95€**/safata

Canelons de confit d'ànec i foie
De 14cm amb beixamel i formatge (safata de 4 unitats) **15,70€**/safata

Canelons d'espinacs
Amb beixamel i formatge (safata de 6 unitats) **11,95€**/safata

Canelons de ceps i verdures
De 14cm amb beixamel i formatge (safata de 4 unitats) **15,70€**/safata

Canelons de peix i marisc
De 14cm amb beixamel i formatge (safata de 4 unitats) **15,70€**/safata

*Es calculen 3 canelons per persona (els de confit d'ànec, de ceps i verdures i els de peix 2 per pers.)

Fets a casa, amb la recepta de l'Àngels, com sempre!





Plats principals

Racions

Vedella amb bolets **12€**/ració

Galtes de porc cuinades a baixa temperatura Amb la seva salsa **11€**/ració

Lingot de garrí confitat a baixa temperatura Amb cebes caramel·litzades **12,50€**/ració

Melós de vedella Amb parmentier de patata **12,50€**/ració

Tall rodó de pollastre farcit Amb panses, prunes i pinyons **11€**/ració

Tall rodó de pollastre farcit Amb bacon i ceba caramel·litzada **11€**/ració

Bacallà a la catalana Amb cigrons, ou dur, panses i pinyons **13,90€**/ració

Peces senceres

Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura Amb patates **39€**/unitat (2-3 persones)

Tall rodó de pollastre farcit Amb panses, prunes i pinyons **35€**/kg (6-8 persones)

Tall rodó de pollastre farcit Amb pernil dolç i formatge **35€**/kg (6-8 persones)

Tall rodó de pollastre farcit Amb perni dolç, ou dur, formatge i bacon **35€**/kg (6-8 persones)

Tall rodó de pollastre farcit Amb bacon i ceba caramel·litzada **35€**/kg (6-8 persones)

Tall rodó de pollastre farcit Amb sobrassada, formatge i ceba caramel·litzada **35€**/kg (6-8 persones)

Mig garrí cuinat a baixa temperatura Amb pomes confitades **95€**/unitat (4-5 persones)






MENÚ CAP D'ANY

APERITIUS I ENTRANTS (tots inclosos)

Gotet de pop amb parmentier de patata
Assortit de croquetes (una de cada):
- Croqueta de Pollastre, de Rostit i de Ceps -
Paté de pernil ibèric amb torrades
Crep de salmó fumat i formatge crema
Brotxeta de formatge Brie amb pernil ibèric

SEGON a escollir:

Caneló XXL de pollastre rostit i tòfona
Amb la seva beixamel i formatge Emmental

Galtes de porc
Cuinades a baixa temperatura amb la seva salsa

Lingot de garrí
Confitat a baixa temperatura i cebes caramel·litzades

POSTRES a escollir:

Niu de galeta
amb nata i maduixes

Niu de galeta
amb fruites variades i crema pastissera



+ Raïm de la sort
Regal 1 ampolla de cava per cada 4 menús



32,90 €/persona

El menú inclou: Aperitius + Segon plat (a escollir) + postres + raïm + cava de regal

Encàrrecs fins el dilluns 28 de desembre

MENÚ REIS

APERITIUS I ENTRANTS (tots inclosos)

Assortit d'embotits i formatges
amb picos de pa rústic
Mini brioix farcit de pulled pork
amb brots tendres
Pastís de tonyina

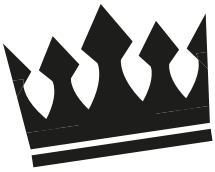
SEGON a escollir:

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura
amb parmentier de patata

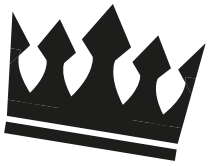
Bacallà a la catalana
amb cigrons, ou dur, panses i pinyons

POSTRES

Pastís de formatge cremós



27,50 €/persona



El menú inclou: Aperitius + Segon plat + postres

Encàrrecs fins el divendres 2 de gener

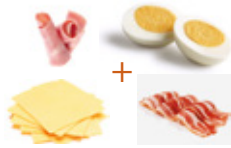
Per cuinar (pollastres farcits frescos)

POLLASTRE (20,90 €/kg - Peces d'entre 1,6 i 2 kg)

1 Pernil dolç i formatge



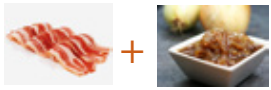
2 Pernil dolç, ou dur, formatge i bacon



3 Panses, prunes i pinyons



4 Bacon i ceba caramel·litzada



5 Sobrassada, formatge i ceba caramel·litzada



NOVETAT!

Els farcits de pollastre 2, 3, 4 i 5 els elaborem barrejats amb carn picada de porc.

CUIXES DE POLLASTRE (21,90 €/kg - Peces d'entre 200 i 350 gr.)

1 Pernil dolç i formatge

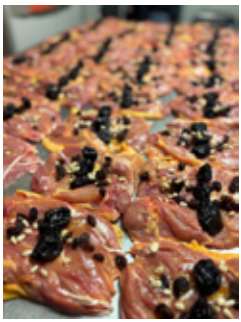


2 Panses, prunes i pinyons

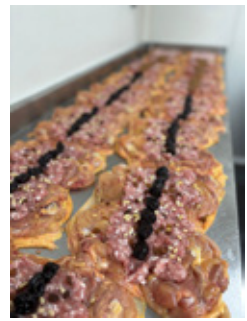


3 Bacon i ceba caramel·litzada











Per cuinar (carns fresques)



Especialitats de vedella

Filet de Vedella ANGUS (Peces d'entre 2 i 2,5 kg)

Llata de Vedella (Peces de 2 kg aprox.)

Rodó de Vedella (Peces d'entre 1,2 i 1,5 kg)

Entrecot de Vedella ANGUS (amb os)

Entrecot de Vedella ANGUS (sense os)

I més!

Especialitats de porc

Garrí (Peces d'entre 4 i 6kg)

Llaminera de porc DUROC (Peces de 400gr aprox.)

I més!

Especialitats de pollastre

Pollastre de pagès (Peces d'entre 3 i 4 kg)

Gall dindi (Peces d'entre 4 i 5 kg aprox.)

Ànec mut (Peces d'entre 2 i 2,5 kg)

Magret d'ànec (Peces d'entre 400 i 500 gr)

I més!

Especialitats de xai

Espatlla de xai (Peces d'entre 800gr i 1 kg)

Cuixa de xai (Peces d'entre 1 i 1,5 kg aprox.)

Cabrit (Peça sencera 4kg aprox // Opció de safates d'1kg aprox.)

Cabrit arrebossat (Safates d'1kg aprox.)

Consultar preus de les carns a la botiga.

Espatlles



Espatlla **Gran Reserva**
de Serón, Almeria. Selecció pròpa.
4,5 - 5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

52€

Espatlla **DUROC**
de Salamanca. Selecció pròpa.
5 - 5,5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

99€

Espatlla **Ibèrica CEBO**
de Jabugo, Huelva. Selecció pròpa.
4,5 - 5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

139€

Espatlla **Ibèrica CEBO CAMPO**
de Jabugo, Huelva. Selecció pròpa.
4,5 - 5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

149€

Espatlla **50% Ibèrica BELLOTA**
de Jabugo, Huelva. Selecció pròpa.
5 - 5,5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

195€

Espatlla **100% Ibèrica BELLOTA**
de Jabugo, Huelva.
Selecció pròpa.
5 - 5,5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

229€

Manils
CARNISSERIA · CÀTERING
ELABORACIÓ PRÒPIA DES DE 1966

Peça sencera tallada
+29€

REGAL!
Xoriç Ibèric*



***Vàlid per espatlles i pernils de raça Ibèrica.**

Pernils



Peça sencera tallada
+39€

Pernil **Gran Reserva** de Serón, Almeria.
Selecció pròpia.
7 - 7,5kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

95€

Pernil **Ibèric CEBO** de Jabugo, Huelva.
Selecció pròpia.
8 - 8,2kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

275€

Pernil **Ibèric CEBO CAMPO** de Jabugo, Huelva.
Selecció pròpia.
8 - 8,2kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

285€

Pernil **100% Ibèric BELLOTA** de Jabugo, Huelva.
Selecció pròpia.
7,5 - 8kg

Inclou funda de regal
Opció capsa cartró (+5€)

399€

REGAL!
Xoriç Ibèric*



***Vàlid per espatlles i pernils de raça Ibèrica.**

Lots i Regals



Consulta les nostres propostes!

· Demana'ns el catàleg de **Lots i Regals de Nadal 2026**
· Exposició al C/ Major, 7 (al costat de la botiga)
· A la web www.carnisseriamanils.com

Horaris especials:

OBERT:
DIJOUS 24 de desembre (9h a 18h)
DIJOUS 31 de desembre (9h a 15h)
DIMARTS 5 de gener (9h a 14h)

TANCAT:
25 i 26 de desembre (Nadal i Sant Esteve)
1 de gener (Any Nou)
6 de gener (Reis)

ELS ALTRES DIES HORARI HABITUAL:
Matí: 9h a 14h
Tarda: 17h a 20h
(Dissabte només matí)
(Diumenge tancat)

Últims dies d'encàrrecs:

NADAL	Últim dia d'encàrrecs **19 desembre** (Recollida dia 24)
CAP D'ANY	Últim dia d'encàrrecs **28 desembre** (Recollida dia 31)
REIS	Últim dia d'encàrrecs **2 gener** (Recollida dia 5)

Comandes:

Manils
CARNISSERIA · CANSALADERIA
ELABORACIÓ PRÒPIA DES DE 1966

Telèfon: **93 568 11 94**
Whatsapp: **603 360 029**
carnisseriamanils.com

C/ Major, 5 - 08160 Montmeló (BCN)

Segueix el nostre dia a dia a les xarxes socials!

Vols alguna cosa que no hi és al catàleg? Apunta-ho aqui!
(Exemple: 1 tros de formatge curat i 5 patates d'Olot)

Comentaris:

Nom, data i hora de recollida: