

La cocina tradicional de Navidad a Mas La Boella

# La cuina tradicional de Nadal a Mas La Boella



Reservas

Reserves

[ventas@laboella.com](mailto:ventas@laboella.com)

977 77 15 15



## Calendario Calendari

**11/12**

**18/12**

*Nit de les empreses / Noche de las empresas*

**24/1**

*Nit de Nadal / Nochebuena*

**25/1**

*Nadal / Navidad*

**26/12**

*Sant Esteve / San Esteban*

**31/12**

*Gala de Cap d'Any / Gala de Nochevieja*



# Take away

## *Recepta dels canelons de La Boella*

Fulles de canelons – ¼ kg de carn de pollastre – ¼ kg de vedella – 1 ceba - 1 pastanaga – alls– 1 raig de conyac – tòfona - herbes aromàtiques – sal i oli. Beixamel : 1l de llet – 5 cullerades de farina – nou moscada, mantega, pebre.

### *Preparació*

Rostiu tota la carn amb els alls, les cebes, la pastanaga i les herbes aromàtiques. A mig rostir, tireu-hi un raig de conyac. Després, retireu les herbes i guardeu a banda el suc del rostit. A continuació, trinxeu la carn rostida amb la tòfona al gust, amb l'ajut d'una màquina trituradora, i afegim una miqueta de beixamel per espessir.

Bulliu els canelons en una olla amb aigua, un raig d'oli, dues fulles de llorer i una mica de sal. Quan estiguin bullits, traieu-los i poseu-los en aigua freda per pararne la cocció. Esteneu-los en un drap de cuina perquè s'eixuguin.

Farcieu-los amb la pasta preparada, enrotlleu-los i col·loqueu-los en una safata untada amb mantega.

Aboqueu la resta de beixamel per damunt dels canelons perquè s'escampi bé i quedi ben fina. A sobre, escampeu-hi el formatge ratllat. Introduïu-ho tot al forn a uns 200 °C aproximadament i, només al final, torreu-los al gratinador.

## *Receta de los canelones de La Boella*

Hojas de canelones – ¼ kg de carne de pollo – ¼ kg de ternera – 1 cebolla - 1 zanahoria – ajos– 1 chorro de coñac – trufa - hierbas aromáticas – sal y aceite. Bechamel : 1l de leche – 5 cucharadas de harina – nuez moscada, mantequilla, pimienta.

### *Preparación*

Asad toda la carne junto con los ajos, las cebollas, la zanahoria y las hierbas aromáticas. A mitad de cocción, añadid un chorro de coñac. Después, retirad las hierbas y reservad el jugo del asado por separado. A continuación, picad la carne asada junto con la trufa al gusto, utilizando una picadora, y añadid un poco de bechamel para espesar la mezcla.

Hervid los canelones en una olla con agua, un chorrito de aceite, dos hojas de laurel y un poco de sal. Una vez hervidos, escurridlos y pasadlos por agua fría para detener la cocción. Extendedlos sobre un paño de cocina para que se sequen.

Rellenadlos con la pasta preparada, enrolladlos y colocadlos en una fuente untada con mantequilla.

Verted el resto de la bechamel por encima de los canelones para que se reparta bien y quede una capa fina. Por encima, espolvoread el queso rallado. Introducid todo en el horno a unos 200 °C y, al final, gratinadlos hasta que queden dorados.

*Ració canelons de La Boella*

**10,50€**

*Ración canelones de La Boella*

del 16/12/26 al 26/12/26





## Menú noche de empresas

# Menú nit d'empreses

11/12/2026    18/12/2026

### *Aperitiu*

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet  
Selecció de formatges artesans  
Bombó de foie  
Croqueta de pollastre rostit  
Crema de carbassa  
Biquini de Comté i tartufata

### *Entrante*

Coca d'escalivada amb gamba i pop amb oli de romesco  
Caneló de bolets amb crema de ceps

### *Seguim amb...*

Lluç farcit de verdures i suc de gamba vermella  
Farcellet de melós de vedella amb parmentier de patata trufada i salsa de vi

### *Postres*

Mort per xocolata  
Assortiment de torrons

### *Aperitivo*

Jamón ibérico con pan con tomate  
Selección de quesos artesanos  
Bombón de foie  
Croqueta de pollo rustido  
Crema de calabaza  
Bikini de Comté y tartufata

### *Entrante*

Coca de escalivada con gamba y pulpo con aceite de romesco  
Canelón de setas con crema de ceps

### *Seguimos con...*

Merluza rellena de verduras y jugo de gamba roja  
Farcellet de meloso de ternera con parmentier de patata trufada y salsa de vino

### *Postres*

Muerte por chocolate  
Surtido de turrone

### *Celler / Bodega*

Rantamplán (D.O Rueda)  
Ca N·Estruc (D.O Catalunya)  
Maria (D.O Cava)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

### *Aigua i Cafès. Inclou Maridatge*

No s'inclouen begudes no especificades al menú/No se incluyen bebidas no especificadas en el menú

**65€**

IVA inclós / IVA incluido

*Ball i Dj fins a les 3:00h / Baile y DJ hasta las 3:00h*



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com



## Menú de Nochebuena

# Menú Nit de Nadal

24/12/2026

### *Aperitiu*

Pernil Juan Manuel  
Tartaleta de tonyina bluefin  
Blini amb ous d'arengada i mantega salada  
Caneló de cabra de mar i suc de gambes  
Croqueta de melós de vedella i bolets  
Gambes de la costa amb oli d'oliva verge extra

### *Seguim amb...*

Crema de carbassa i gingebre  
Llobarro al forn amb aroma de fonoll  
Filet de vedella amb salsa de Porto

### *Postres*

Postre de Nit de Nadal  
Assortiment de torrons artesans

### *Aperitivo*

Jamón Juan Manuel  
Tartaleta de atún bluefin  
Blini con huevas de arenque y mantequilla salada  
Canelón de centollo y jugo de gambas  
Croqueta de meloso de ternera y setas  
Gambas de la costa con aceite de oliva virgen extra

### *Seguimos con...*

Crema de calabaza y jengibre  
Lubina al horno con aroma de hinojo  
Solomillo de ternera con salsa de Oporto

### *Postres*

Postre de Nochebuena  
Surtido de turrones artesanos

### *Celler / Bodega*

Vinyes del Grau (D.O Terra Alta)  
Els Pics Magnum (D.O Priorat)  
Llopert B.N Rva (D.O Corpinnat)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

*Aigua i Cafès. Inclou Maridatge*

**115€**

IVA inclós / IVA incluido



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com



## Menú de Navidad Menú de Nadal

25/12/2026

### *Aperitiu*

Snacks Micuit amb mermelada de figues  
Croquetes casolanes de ceps  
Cassoleta del Mediterrani  
Pernil ibèric amb el seu pa de vidre

### *Seguim amb...*

Sopa de Nadal amb galets farcits  
Escorregut  
Capó del Prat amb farcit tradicional de Nadal i  
vi ranci

### *Postres*

Braç de gitano de nata i crema cremada  
Assortiment de torrons artesans  
Petit-fours

### *Aperitivo*

Snacks Micuit con mermelada de higos  
Croquetas caseras de ceps  
Cazuelita del Mediterráneo  
Jamón ibérico con su pan de cristal

### *Seguimos con...*

Sopa de Navidad con 'galets' rellenos  
'Escorregut'  
Capón del Prat con relleno tradicional de Navidad y  
vino rancio

### *Postres*

Brazo de gitano de nata y crema quemada  
Surtido de turrones artesanos  
Petit-fours

### *Celler / Bodega*

El Modernista (D.O Terra Alta)  
Clos Bartolomé Magnum (D.O Priorat)  
Maria (D.O Cava)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

*Aigua i Cafès. Inclou Maridatge*

**85€**

IVA inclós / IVA incluido



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com



## Menú de San Esteban

# Menú de San Esteban

26/12/2026

### *Aperitiu*

Snacks Micuit amb vermut de Reus  
Pernil ibèric 'Juan Manuel' amb el seu pa de vidre  
Croquetes casolanes de ceps  
Cassoleta del Mediterrani

### *Aperitivo*

Snacks Micuit con vermut de Reus  
Jamón ibérico 'Juan Manuel' con su pan de cristal  
Croquetas caseras de ceps  
Cazuelita del Mediterráneo

### *Seguim amb...*

Crema de carabassa rostida i làmines de vieires  
Canelons trufats de Sant Esteve  
Turbot al forn amb oli d'avellanes

### *Seguimos con...*

Crema de calabaza asada y láminas de vieiras  
Canelones trufados de San Esteban  
Rodaballo al horno con aceite de avellanas

### *Postres*

Braç de gitano de nata i crema cremada  
Assortiment de torrons artesans  
Petit-fours

### *Postres*

Brazo de gitano de nata y crema quemada  
Surtido de turrónes artesanos  
Petit-fours

### *Celler / Bodega*

El Modernista (D.O Terra Alta)  
Clos Bartolomé Magnum (D.O Priorat)  
Maria (D.O Cava)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

*Aigua i Cafès. Inclou Maridatge*

**80€**

IVA inclós / IVA incluido



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com



## Gala de Nochevieja Gala de Cap d'Any

31/12/2026

### *Aperitivo (de pie)*

Pernil Juan Manuel amb pa amb tomàquet

### *Aperitivo (de pie)*

Jamón Juan Manuel con pan con tomate

### *Degustació de Cap d'Any*

Mini gofre amb crema agra i salmó  
Tartalleta de foie micuit i dàtils  
Salpicó de pop  
Mini brioix de papada ibèrica confitada amb cogombret i mostassa  
Croqueta melosa de bolets  
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge  
Mini taco de melós de vedella  
Caneló de cabra de mar i bacallà

### *Degustación de fin de año*

Mini gofre con crema agria y salmón  
Tartaleta de foie micuit y dátiles  
Salpicón de pulpo  
Mini brioche de papada ibérica confitada con pepinillo y mostaza  
Croqueta melosa de setas  
Gamba de costa con aceite de oliva virgen  
Mini taco de meloso de ternera  
Canelón de centollo y bacalao

### *Seguimos con...*

Còctel de llagostins amb salsa rosa  
Llobarro a la planxa  
Filet de vedella amb salsa Cafè de París

### *Seguimos con...*

Cóctel de langostinos con salsa rosa  
Lubina a la plancha  
Solomillo de ternera con salsa Café de París

### *Postres*

Cítrics amb sorbet de mandarina  
Pa de pessic de carbassa, cremós de xocolata i gelat de fulla de figuera  
Assortiment de torrons artesans  
Petits fours

### *Postres*

Cítricos con sorbete de mandarina  
Bizcocho de calabaza, cremoso de chocolate y helado de hoja de higo  
Surtido de turrónes artesanos  
Petits fours

### *Celler / Bodega*

De Muller (D.O Tarragona)  
Els Pics Magnum (D.O Priorat)  
Llupart B.N Rva (Corpinnat)

Agua y Cafés. Incluye Maridaje

*Aigua i Cafès. Inclou Maridatge*



## Gala de Nochevieja Gala de Cap d'Any

31/12/2026

### *La Gala de Cap d'Any també inclou:*

- Música en directe
- Cotilló
- Barra lliure fins a les 4:00
- Dj amb música per a totes les edats
- Moltes sorpreses més...

### *La Gala de Fin de Año también incluye:*

- Música en directo
- Cotillón
- Barra Libre hasta las 4:00
- Dj con música para todas las edades
- Muchas sorpresas más...

### *Reserves / Reservas*

del 01/10 al 04/12

**200€**

IVA inclós / IVA incluido

### *Reserves / Reservas*

del 05/12 al 25/12

**210€**

IVA inclós / IVA incluido

### *Reserves / Reservas*

del 26/12 al 31/12

**225€**

IVA inclós / IVA incluido

## *Dress Code - Gala*



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com



## Menú infantil

# Menú infantil

24/12/2026  
25/12/2026  
26/12/2026

31/12/2026

### *Entrant*

Sopa de Galets

### *Entrant*

Sopa de Galets

### *Plat principal*

Canelons de carn

### *Plato principal*

Canelones de carne

### *Plat principal*

Canelons de carn

### *Plato principal*

Canelones de carne

### *Segon*

Filet de vedella amb  
patates

### *Segundo*

Solomillo con patatas

### *Segon*

Escalopa de pollastre

### *Segundo*

Escalope de pollo

### *Pastre*

Pastís

### *Pastre*

Pastel

### *Pastre*

Pastís

### *Pastre*

Pastel

**45€**

IVA inclós / IVA incluido

**65€**

IVA inclós / IVA incluido

Agua y refresco

*Aigua i refresc*



Parking



Free Wifi



maslaboella



laboella.com

 Paquet de Nochevieja  
**Paquet de Cap d'Any**  
31/12/2026

*Escapada de cap d'any.*

Converteix la darrera nit de l'any en un record inoblidable.

Gaudiu del nostre Gran Sopar de Gala de Cap d'Any i allargueu la màgia allotjant-vos en l'entorn idíl·lic de les nostres exclusives suites.

*Escapada de Nochevieja*

Convierta la última noche del año en un recuerdo inolvidable.

Disfrute de nuestra Gran Cena de Gala de Nochevieja y alargue la magia alojándose en el entorno idílico de nuestras exclusivas suites.

*Què inclou?*

- Sopar de Gala de Cap d'Any 2 pax
- Una nit d'allotjament
- Esmorzar inclòs
- Ampolla d'oli de Mas La Boella
- Ampolla de cava a la seva suite
- Bombons de cortesia

*¿Qué incluye?*

- Cena de Gala de Nochevieja 2 pax
- Una noche de alojamiento
- Desayuno Incluido
- Botella de aceite de Mas La Boella
- Botella de cava en su suite
- Bombones de cortesía

**a partir de 662€**  
IVA inclòs / IVA incluido

