



Avda. Catalunya s/n (C-59Z)
Palau-Solità i Plegamans
Tel: 93 864 49 37 / 93 863 90 34
info@masiajulia.com
www.masiajulia.com

Horario de atención al cliente:

martes a viernes de 9:00 h a 17:00 h. (Con cita concertada)

Sábados de 10:00 h. a 22:00 h. (Sin cita concertada)

Domingos de 10:00 h. a 17:00 h. (Sin cita concertada)

Lunes no festivo cerrado

No se cierra en vacaciones durante todo el año.

BUFFET LIBRE FINES DE SEMANA Y FESTIVOS **20 euros (bebidas y cafés no incluidos)**

La gran variedad de género que encontrará en nuestro servicio de Bufet Libre hará que todos los comensales encuentren productos a su gusto. Durante la comida no existe límite en cuanto a cantidad de comida a consumir. Las variedades que se van terminando se sustituyen inmediatamente por otras nuevas.

Variedades que encontrarán en nuestro Bufet Libre, a excepción de los productos de temporada o agotados que serán sustituidos por otros platos equivalentes.

:: MESA AUXILIAR ::

- ✦ Rodajas de Tomate.
- ✦ Lechuga Mezclum variada.
- ✦ Pimiento rojo.
- ✦ Pimiento verde.
- ✦ Cebolla juliana.
- ✦ Jamón Canario.
- ✦ Gran surtido de embutidos.

- ✦ Selección de aceitunas.
- ✦ Granos de maíz tierno.
- ✦ Zanahoria rallada.
- ✦ Rodajas de pepino.
- ✦ Pan de Chapata con Tomate.
- ✦ Pan del día.
- ✦ Lonchas de piña natural con jamón.

:: BUFFET DE PLATOS FRIOS ::

En todo momento encontrará expuestas 8 variedades de platos fríos que se irán reponiendo entre las siguientes:

- ✦ Langostinos salados.
- ✦ Ensaladilla rusa con atún del Cantábrico.
- ✦ Ensalada tropical de Marisco.
- ✦ Esqueixada de bacalao.
- ✦ Ensalada de marisco con gambas.
- ✦ Ensalada de pulpo.

- ✦ Escalibada con anchoas.
- ✦ Mejillones a la Vinagreta.
- ✦ Tomate relleno con atún y bacalao.
- ✦ Ensalada Cesar.
- ✦ Ensalada con queso y frutos secos.
- ✦ Ceviche con gambas.



Avda. Catalunya s/n (C-59Z)
Palau-Solità i Plegamans
Tel: 93 864 49 37 / 93 863 90 34
info@masiajulia.com
www.masiajulia.com

:: BUFFET DE PLATOS CALIENTES ::

En todo momento encontrará expuestas 12 variedades de platos calientes que se irán reponiendo entre las siguientes:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">✦ Canelones gratinados.✦ Alcachofas a la brasa (en temporada).✦ Caracoles en salsa.✦ Ossobuco de ternera en salsa.✦ Bacalao en salsa sanfaina o all i oli gratinado.✦ Patatas fritas recién cocinadas.✦ Cordero en su jugo.✦ Gambas plancha salteadas con ajo y perejil o en salsa de coñac.✦ Colitas de rape con salsa Marinera.✦ Macarrones gratinados a la boloñesa.✦ Pies de cerdo en salsa o a la brasa.✦ Mejillones al estilo del Chef. | <ul style="list-style-type: none">✦ Escalopas de pollo.✦ Champiñones al horno o salteados.✦ Merluza a la vasca o a la gallega.✦ Almejas con sepia y perejil.✦ Paella de marisco, mixta o arroz negro.✦ Fideuá con All i Oli.✦ Verduras variadas a la plancha.✦ Berenjenas rellenas al horno o musaka.✦ Filetes de cerdo en salsa✦ Pulpo a la gallega.✦ Ternera en salsa.✦ Anillas de calamar. |
|--|--|

:: BRASAS Y PLANCHA COCINADAS AL MOMENTO ::

Cada día, los Sres. Clientes dispondrán de variedades adicionales cocinadas a la brasa o plancha y que no están expuestas en el buffet, deben ser solícitas a nuestro personal y se servirán en mesa cuando estén recién cocinadas:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✦ Costillas y chuletas de cordero.✦ Panceta, butifarra negra, chorizo.✦ Pollo.✦ Lomo. | <ul style="list-style-type: none">✦ Secreto.✦ Entraña.✦ Pescado a la brasa.✦ Butifarra de Pagés. |
|--|---|

:: BUFFET DE POSTRES ::

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">✦ Pastel de queso.✦ Crema Catalana.✦ Pasteles del día caseros.✦ Pudding de la casa.✦ Yogures variados.✦ Flan de huevo.✦ Tajadas de melón y sandía.✦ Melocotón en almíbar.✦ Arroz con leche casero. | <ul style="list-style-type: none">✦ Peras ahogadas en vino o moscatel.✦ Piña en almíbar.✦ Piña natural.✦ Manzanas al horno con crema catalana.✦ Selección de frutas de temporada.✦ Naranjas a la Andorrana.✦ Surtido de helados.✦ Mouse de limón. |
|--|--|



Avda. Catalunya s/n (C-59Z)
Palau-Solità i Plegamans
Tel: 93 864 49 37 / 93 863 90 34
info@masiajulia.com
www.masiajulia.com

Precio Buffet Libre fin de semana y festivos: 20 € **Las bebidas, los cafés, los licores, etc. se facturarán aparte**

El 10% del IVA incluido en el precio.

Los niños de 4 a 10 años pagarán: 10 €. Los niños de 0 a 3 años no pagan (1 por adulto).

NOTAS IMPORTANTES EN EL BUFFET LIBRE:

✦ Las variedades del Buffet Libre pueden sufrir variaciones dependiendo del mercado. Las variedades de platos calientes y fríos serán expuestas con un mínimo de 8 bandejas de variedades frías y 12 bandejas de variedades calientes.

✦ Pregunten sobre la disponibilidad de turnos u horarios disponibles. Se podrá disponer del salón Catalán privado (si no está reservado) para un mínimo de 10 comensales y un máximo de 30 comensales sin coste adicional.

✦ La contratación del Salón Rosa privado para realizar la celebración del servicio de buffet libre (para un mínimo 40 comensales y un máximo de 70 comensales.) tendrá un coste de 500€.

✦ Los niños de 0 a 3 años no pagan y los de 4 a 10 años pagarán la mitad del precio (uno por adulto).

✦ El restaurante dispone de sala de bar para la sobremesa, esta se encuentra cerca de los jardines con parques infantiles, pueden solicitar realizar la sobremesa en dichas instalaciones. Se podrá disponer de ellas siempre y cuando no estén reservadas.

✦ Todos los sábados noche baile compartido en la Terraza de Verano desde las 00:00 a las 02:00 horas. Mínimo de 50 comensales para organizar el baile.



PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS DIRÍJANSE A:

Teléfonos: 93 8644937 y 93 8639034
Web: <http://www.masiajulia.com>
Email: info@masiajulia.com

MASIA JULIÀ

Ctra. C-59Z - Avda. Catalunya, s/n
08184-Palau Solità i Plegamans