



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 9.00h a 17.00h. (Con cita concertada)

Sábados de 10.00h a 22.00h. (Sin cita concertada)

Domingos de 10.00h a 17.00h. (Sin cita concertada)

Lunes no festivo cerrado.

No se cierra en vacaciones durante todo el año.

BUFFET LIBRE DÍAS LABORABLES
Carnes a la brasa o plancha recién cocinada
(Martes a Viernes no festivos mediodía)
10,50 euros (no incluye bebidas ni café)

(14 euros con agua, vino gaseosa y café)

:: MESA AUXILIAR ::

Surtido de aceitunas
Pimiento rojo
Pimiento verde
Zanahoria rallada
Lechuga Iceberg
Surtido de embutidos

Rodajas de pepinos
Cebolla juliana
Tomate verde
Granos de maíz tierno
Pan chapata tostado con tomate
Lonchas de Lacón o jamón país

:: BUFFET DE PLATOS FRÍO ::

Ensaladilla rusa
Ensalada de cogollos con atún
Ensalada fría de legumbres
Tortillas de verduras
Tomates rellenos
Pinchos de tortilla de patatas
Mitades de huevo duro

Gazpacho o salmorejo
Ensalada verde, bacalao y atún con olivada
Escalibada
Ensalada de tomate y queso fresco
Ensalada de Habas con jamón o chipirones
Empedrat (ensalada judías blancas)
Ensalada tropical

:: BUFFET DE PLATOS CALIENTES ::

Pies de cerdo salsa o a la brasa
Cazuela de pollo o conejo al estilo del Cheff
Anillas de calamar con perejil o a la romana
Lasaña de verdura o carne
Croquetas caseras
Pescadito del día frito
Crema de verduras
Fideuá con all i oli
Callos a la madrileña
Guisantes salteados con jamón
Buñuelo casero bacalao
Escalopas de pollo rebozadas
Canelones gratinados
Costilla de cerdo a la barbacoa
Macarrones a la boloñesa o carbonara
Pollo a la salsa

Patatas al caliu
Galtas a la andaluza
Pescado del día a la plancha
Albóndigas en salsa
Patatas fritas o bravas
Verduras a la brasa
Paella de carne o marisco o arroz negro
Paella de verduras
Lentejas o garbanzos estofados
Estofado de ternera
Verduras variadas a la brasa
Codillos con setas
Mongetas
Trinxat
Costillas de ternera estofadas



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

:: BRASAS Y PLANCHA COCINADAS AL MOMENTO ::

Cada día, los Sres. Clientes dispondrán de un mínimo de 3 variedades adicionales cocinadas a la brasa o plancha y que no están expuestas en el buffet, deben ser solicitas a nuestro personal y se servirán en mesa cuando estén recién cocinadas:

Butifarra de Pagés
Costillas o chuletas de cerdo
Pollo
Secreto

Entraña
Lomo
Pescado día

:: BUFFET DE POSTRES ::

Manzanas al horno con crema
Puding de la casa
Peras al moscatel
Tarta de queso
Tarta de manzana
Melocotón y piña en almíbar
Flanes caseros
Yogures variados
Gran surtido de helados

Fruta variada el tiempo
Pasteles caseros
Macedonia de frutas
Tajadas de sandía y melón
Arroz con leche casero
Bizcocho casero con manzana
Crema catalana
Mouse de limón

El precio del buffet libre en días laborables es de 10,50 €

Por comensal adulto (IVA incluido.)

Las bebidas, los cafés, los licores, etc. se facturarán aparte.

ESPECIAL GRUPOS : 14 EUROS CON AGUA, VINO, GASEOSA Y RONDA DE CAFÉS

- Horario de apertura: 13:00 horas.
- Horario del cierre de cocina: 16:30 horas.
- Horario del cierre del salón: 17:30 horas.

Los niños a partir de 1 año pagarán el precio del buffet (10,50€ Iva incluido.)

En todo momento encontrará como mínimo expuestas 8 variedades de platos fríos y 12 variedades de platos calientes que se irán reponiendo entre las publicadas.

Las variedades del Bufet Libre pueden sufrir variaciones dependiendo del mercado o existencias.



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 Km5.4 (Avda. Catalunya s/n)
08184-Palau Solità i Plegamans.