



Bienvenidos

La Masía **El Molí de Cal Dimoni** está situada en el hermoso paraje de Canyet, antiguo camino de Badalona a Montcada i Reixac, su antigüedad data del siglo XV sufriendo modificaciones durante el siglo XVII conservándola hasta nuestros días. Toda la Masía está decorada con objetos y obras de arte de su época, algunos de gran interés que han sido restaurados por profesionales, con lo cual se sigue conservando el ambiente del siglo en el que se restauró. **El Molí de Cal Dimoni** tiene la intención de hacerles llegar a ustedes, un lugar en el cual puedan disfrutar de un ambiente acogedor, que ha sido diseñado para su perfecto disfrute y a la vez poder ofrecerles una gran cocina selecta intentando que día a día sea de su agrado. La Cocina típica mediterránea, elaborada principalmente con productos e ingredientes selectos.

La Masía ofrece en sus instalaciones un amplio parking con capacidad para mas de 200 coches. Parque infantil para el disfrute de los mas pequeños, varias terrazas y jardín para un perfecto aperitivo o ceremonia civil.

Les agradecemos la confianza depositada en nuestro restaurante, para tan importante celebración, puede estar seguro de que no le defraudaremos. En nuestros menús especiales para bodas, el restaurante

El Molí de Cal Dimoni tiene gran variedad de platos de exquisita calidad, estamos seguros de que encontrará el más apropiado a sus exigencias.

La Dirección



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 1 AÑO 2024/25

APERITIVO

Buffet de fideuá
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación

Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimiento del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Mini hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana

Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Góndola de piña rellena de marisco
o
Ensalada con perlas de melón, jamón Ibérico y frutos secos

Monístrol Blanc de Blancs
o
Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)

Meloso de ternera a la Española
o
1/2 Paletilla de cordero asada a la Segoviana con sus patatitas y champiñones

Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
o
Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monístrol Brut Nature
Café o Infusión

Mínutas, Listado nominal, Decoración floral
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Músico (evento y baile 2 horas)
Todo incluido 77,90 € 10% IVA no incluido
Todo incluido infantil 44,90 € 10% IVA no incluido
(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)
* El primer y segundo plato será el mismo para todos los invitados



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 2 AÑO 2024/25

APERITIVO

Buffet de fideuá
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación
Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimiento del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Miní hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana
Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Tronco de merluza a la Mediterranea
o
Ensalada de Salmón y Langostinos
Monístrol Blanc de Blancs
S
Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)
S
Cochinillo al horno al estilo Don Cándido
o
Confit de pato con manzana caramelizada
Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
S
Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monístrol Brut Nature
Café o Infusión

Minutas, Listado nominal, Decoración floral
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Música (evento y baile 2 horas)

Todo Incluido 82,90 € 10% IVA no incluido

Todo Incluido Infantil 44,90 € 10% IVA no incluido

(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)

* El primer y segundo plato será el mismo para todos los invitados



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 3 AÑO 2024/25

APERITIVO

Buffet de fideuà
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación
Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimiento del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Mini hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana
Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Suquet de rape y gambas
0
Bogavante entero cocido con su salsita tartara
Monístrol Blanc de Blancs
S
Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)
S
Pierna de Cabrito al Romero
0
Medallones de solomillo de ternera con salsa de ceps
Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
S
Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monístrol Brut Nature
Café o Infusión
Mínutas, Listado nominal, Decoración floral
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Músico (evento y baile 2 horas)
Todo incluido 87,90 € 10% IVA no incluido
Todo incluido infantil 44,90 € 10% IVA no incluido
(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)
* El primer y segundo plato será el mismo para todos los invitados



Bodega a la Carta

La selección de vinos y cavas que les proponemos en nuestros menús han sido seleccionados por su calidad.

Ponemos a su disposición otras opciones, las cuales se incrementará por comensal adulto

Vinos Blancos

Ermíta D´Espíells; de Juve i Camps (Penedés)	2,10 €
Viña Sol (Penedés)	1,90 €
Martín Codax (Albariño)	2,70 €
Bicos (Albariño)	2,10 €

Vinos Tintos

Perlat (Montsant)	2,30 €
Raimat Abadía (Costers de Segre)	2,30 €
Viñas del Vero Crianza (Somontano)	2,50 €
Protos Roble (4 meses en barrica)	2,70 €
Ramón Bilbao Crianza (Ríoja)	2,70 €
Lagunilla Crianza (Ríoja)	2,50 €
Luis Cañas Crianza (Ríoja)	2,80 €
Luis Cañas Reserva (Ríoja)	4,80 €

Cavas

Torelló Brut	3,00 €
Anna de Codorniu Brut Nature	2,80 €
Juve i Camps Reserva de la Família	3,90 €
Recadero Brut Nature	4,50 €



Menú Infantil

Canelones al Gratén
Macarrones Boloñesa

↳

Hamburguesa con Patatas
Escalopa de Pollo con Patatas

↳

Helado
Aguas Minerales y Refrescos

El Menú Escogido Incluye

Salón escogido
Mantelería
Decoración floral de las mesas
Minutas de los invitados
Listado de invitados nominal por mesas

También disponemos de servicios complementarios

Suplemento tiempo 30 mín + barra libre * 4,00 €
Suplemento música 30 mín 90 €
En el caso de no llegar a 40 pax, música 530 €
Ceremonia Civil 580 €
Servicio proyección 85 €/proyección (tiempo estimado 15min)

Rte. Cal Dimoni aconseja Estudio de Fotografía y Vídeo
José Carlos Tel. 656 92 59 55

* En caso de querer ampliar en alguna fracción el baile, será obligatorio coger las mismas fracciones de tiempo + barra libre.



10% IVA no incluído

Informaciones Varias

La reserva se considerará efectiva una vez efectuada la paga y señal, que será de un 15%. El segundo pago de un 45% dos semanas antes de la celebración y un último pago del 40% 3 días de antes del evento.

Forma de pago en efectivo o transferencia bancaria

En caso de producirse la cancelación, el importe íntegro abonado no será reembolsable, se imputará como coste de oportunidad.

Menú de prueba para bodas superiores a 100 comensales 6 menús gratis, bodas entre 70 y 99 comensales novios gratis y 50% dto. acompañantes y bodas inferiores a 70 comensales novios gratis y 30% dto. para los acompañantes. En caso de haber algún gasto el día de la prueba, se englobará en la factura del banquete.

En caso de acogerse algún menú ofertado, todas aquellas bodas que no superen 40 comensales, no habrá prueba gratuita para novios, beneficiándose de un 30 % dto. tanto novios como acompañantes.
(Se entiende acompañante un máximo de 4 comensales sin contar novios)

El número de asistentes quedará definitivamente confirmado 2 semanas antes de la celebración y se facturará en base al número de invitados fijados en su momento, excepto si se añaden comensales. El listado de invitados será facilitado al Restaurante como mínimo 2 semanas antes del evento.



Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, por favor consulte con nuestro personal