ALELLA
CAN JONC

VISITAS GUIADAS

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Quieres conocer como elaboramos los vinos **MARFIL** en **ALELLA VINICOLA?**, ¿Te interesa el mundo del vino y quieres pasar un buen rato?. Ven a descubrir nuestra bodega modernista y centenaria en el centro de la **Denominación de Origen Alella**, a 20 km de Barcelona.

Te enseñaremos como convertimos el fruto del riguroso trabajo en el campo en los vinos de los que disfrutas en tu mesa. Y para acabar...Probaremos y comentaremos tres de nuestros caldos más significativos. **¿Te lo vas a perder?**

Las visitas guiadas están dirigidas a todos aquellos que quieran conocer el proceso de elaboración del vino en un entorno incomparable, una bodega modernista. La visita dura aproximadamente **dos horas**, se realiza a pie y, la explicación de todos los procesos se puede ofrecer en catalán, castellano e inglés

Las áreas de visita son:

- Espacio Marfil.
- Patio de recepción de la uva.
- Laboratorio.
- Sala de elaboración.
- Zona de embotellado.
- Degustación de tres vinos en la tienda MARFIL.

Las visitas son concertadas para grupos superiores a 8 personas (para grupos inferiores consultar nuestro calendario de visitas abiertas al público).

Zona de parking gratuita.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

VISITAS VIÑAS

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Eres un auténtico apasionado del vino? ¿Quieres conocer, desde el origen, como elaboramos los vinos **MARFIL**?. En **Alella Vinícola** te ofrecemos la posibilidad de adentrarte totalmente en los procesos de elaboración del vino: **De la viña a la botella.**

Conoceremos una de las últimas **"viñas urbanas"** de Europa, situada a 20 Km de Barcelona. Pasearemos entre las cepas, por nuestra bodega modernista, ¡una auténtica joya centenaria! y probaremos **3 VINOS MARFIL.**

Las visitas a viñedos y bodega pretenden que el visitante se familiarice con:

- **EN VIÑA**
  - o La geología de la D.O. Alella.
  - o Las variedades tradicionales de la zona (Pansa Blanca y Garnacha Tinta).
  - o Ciclo biológico de la viña.
  - o Técnicas de viticultura: cultivo, poda, sistemas de riego, vendimia…
- **EN BODEGA**
  - o Procesos de elaboración de vinos blancos y tintos.
  - o La crianza en barricas.
  - o El embotellado.

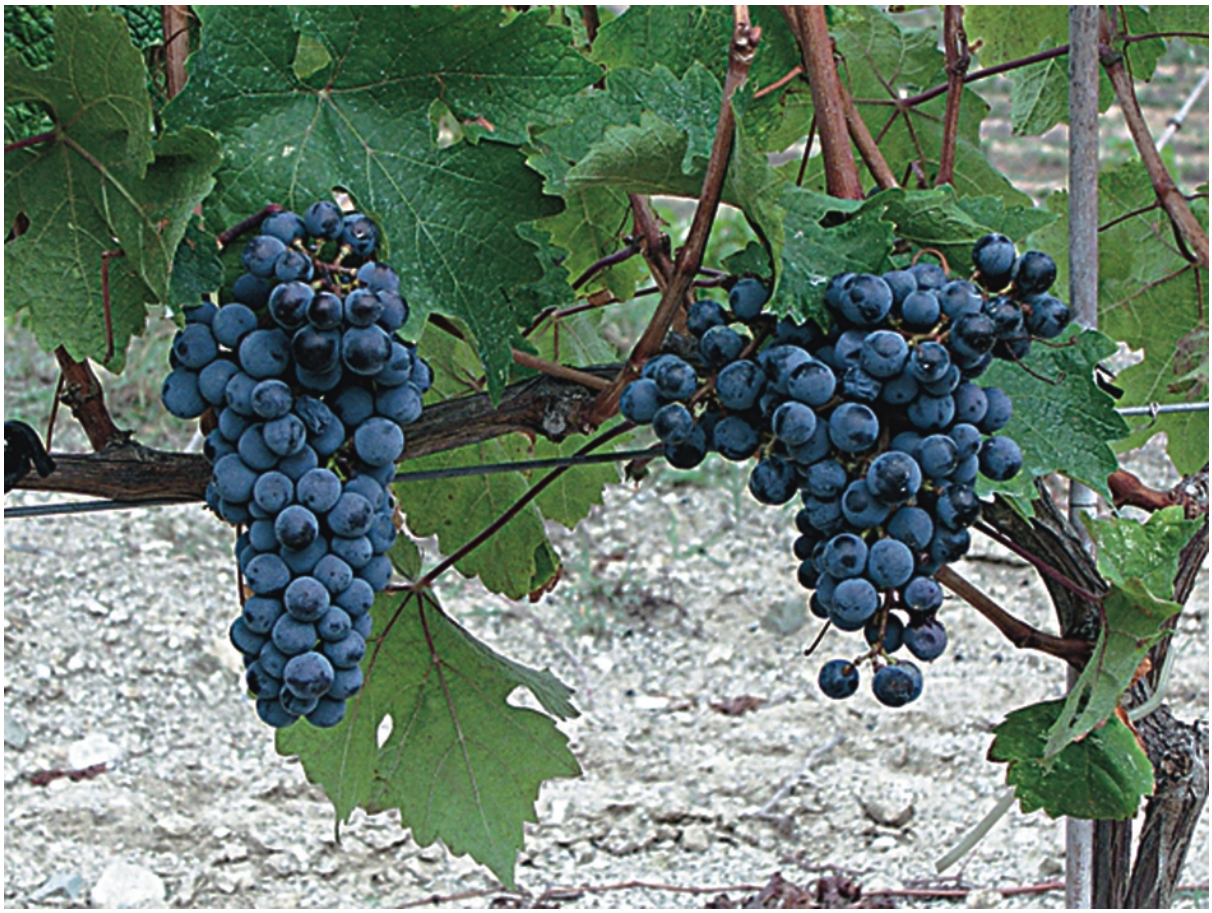
La visita se hace a pie, por un trayecto agradable y sencillo y tiene una duración aproximada de **3 horas.**
La explicación se puede ofrecer en castellano, catalán e ingles.
Las visitas a viña son concertadas para grupos, como mínimo, de 8 personas (para grupos más reducidos, consultar nuestro calendario de visitas abiertas al público).
Necesario vehículo propio para el desplazamiento a la finca. Camino en buen estado para cualquier tipo de vehículo.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

ACTIVIDADES VIÑAS

BODEGAS MARFIL ALELLA



¿Quieres ser testigo de la vendimia? ¿Y participar en las tareas propias de los viticultores? Ven a la D.O. Alella, a las fincas de **ALELLA VINICOLA**, a conocer y realizar las actividades que permiten extraer lo mejor de las cepas y elaborar nuestros vinos **MARFIL.**

Realizamos actividades como "LA VENDIMIA", para disfrutar de una de las épocas más alegres y tradicionales del año en el mundo vitivinícola y, además, conocer los secretos de la elaboración del vino. **¡Una experiencia única!**

Las actividades en viña proponen un rato divertido y diferente, al aire libre, en el que podremos olvidarnos del stress del día a día.
Los trabajos que se pueden desarrollar en viña dependen del ciclo biológico de la cepa. De esta forma, en Enero podremos podar, en Abril observar como brota la planta y, en Septiembre... ¡vendimiar!.

La actividad está compuesta por:

- Experiencia en viñedo: vendimia o poda.
- Almuerzo
- Y para acabar... Visita a la bodega: proceso de elaboración del vino, degustación.

Las actividades en viñas tienen, aproximadamente, una duración de 3 horas, por trayectos fácilmente transitables a pie, y se preparan para grupos concertados de entre 15 y 20 personas. Según disponibilidad y climatología.
Necesario vehículo propio para el traslado hacia la finca.
La explicación se puede ofrecer en castellano, catalán e ingles.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

TALLER DE CATA

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Te interesa el mundo del vino?, ¿Quieres realizar una primera aproximación a la cata de vinos? Desde **ALELLA VINICOLA** queremos acercarte el mundo de sensaciones que proporciona la cultura del vino. Para ello te invitamos a participar en nuestro **TALLER DE CATA.**

En esta actividad te enseñaremos un poco de práctica y técnica, cómo debes observar y apreciar un vino. Probaremos vinos blancos, rosados, tintos y cava. **¡Una actividad inolvidable!**

Un taller de cata es una actividad desarrollada en un entorno lúdico cultural que busca enseñar a expresar todas las sensaciones que provoca la degustación de un vino. Conoceremos el vocabulario específico de la cata de vinos, así como las apreciables diferencias entre los diferentes tipos de caldos.

Esta actividad esta pensada para quien quiera disfrutar de un momento agradable, en compañía de sus amigos o compañeros de trabajo, y aprender un poco más de vino.

El taller de cata está compuesto por:

- Visita guiada en la que se explican los procesos de elaboración del curso.
- Clase de Cata.
- Dossier del curso.
- Botella de vino de Regalo.

El taller de cata tiene, aproximadamente, una duración de 3 horas, y se preparan para grupos concertados de más de 8 personas (para grupos más reducidos consultar nuestro calendario de actividades abiertas al público).

La explicación se puede ofrecer en castellano, catalán e ingles.

Parking gratuito.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

REUNIONES DIFERENTES

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Buscas espacios diferentes para tus reuniones, presentaciones de producto, cursos o eventos? Acceder a un espacio único y diferente, a 20 Km de Barcelona, para tu evento es sencillo. Las Bodegas MARFIL ALELLA VINICOLA ponen a tu disposición diversos espacios para la celebración de tus convenciones o reuniones. ¡Sorprende con un espacio diferente!.

Tus reuniones de empresa pueden desarrollarse en un innovador espacio que te ayudará a dotar el evento de un carácter diferente y sorprendente. Puedes añadir a tus reuniones una visita guiada por nuestras instalaciones, una comida en cualquiera de nuestros restaurantes o una botella de vino MARFIL de regalo...¡Tendrás el éxito asegurado!

El alquiler de la sala de audiovisuales para reuniones u otros eventos consta de:

- Equipo de proyección.
- Sala con capacidad hasta 60 personas.
- Mesa de ponencias hasta 4 personas.
- Servicio de agua para los ponentes.
- Parking gratuito.

Consúltanos para organizar actividades complementarias a tu evento.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

CENAS MARIDAJE

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Quieres disfrutar más de tus platos y de los vinos que los acompañan? En nuestras **cenas o comidas maridaje** aprenderás a utilizar y agudizar todos tus sentidos a la hora de disfrutar de la comida. Asimilarás como unir, armonizar y complementar correctamente comida y bebida, los platos y el vino.

Presentaremos el sinfín de matices, percepciones, aromas y gustos que derivan de la unión de vino y comida. Aprenderemos a encontrar la perfecta combinación que nos permita disfrutar, con los cinco sentidos, de una buena mesa. **¡Una experiencia selecta!**

El maridaje de vino y gastronomía debe ser una experiencia única, transportarnos a un mundo sensorial en el que seamos capaces de descubrir, gracias a nuestros sentidos, el amplio abanico de sensaciones que nos ofrece la combinación de vino y comida. Todos sabemos que el vino blanco combina con el pescado y el tinto con la carne pero, ¿podemos ir más allá?. Ven a una de nuestras experiencias gastronómicas y ¡descúbrelo!.

En nuestras cenas incluimos:

- Comentario de los vinos por parte del enólogo de nuestras bodegas **MARFIL** o de nuestro sommelier especializado.
- Maridaje de vino y comida con nuestro sommelier especializado o con nuestros cocineros invitados.
- Botella de vino **MARFIL** de regalo.

Las cenas o comidas maridaje tienen, aproximadamente, una duración de 3 horas, y se preparan para grupos concertados de más de 8 personas (para grupos más reducidos consultar nuestro calendario de actividades abiertas al público).
La explicación se puede ofrecer en castellano, catalán e ingles.
Parking gratuito.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

REGALOS MARFIL

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Quieres hacer un regalo diferente?, ¿Sorprender a tus clientes, amigos, empleados o colaboradores con un obsequio que nunca olvidarán? En **ALELLA VINICOLA,** con nuestros cien años de experiencia, te proponemos una variada oferta de productos que cumplirán tus necesidades y expectativas.

Las cuidadas combinaciones, el servicio esmerado y los detalles harán de tu regalo un obsequio único. Personalizaremos al máximo tus presentes, buscando la máxima exclusividad y elegancia. **¡Tus regalos siempre serán bienvenidos!**

Cualquier ocasión es buena para realizar un obsequio: conmemoraciones de empresa, eventos, presentaciones de productos, incentivos, cumpleaños, aniversarios, celebraciones familiares...

Puede seleccionar diferentes combinaciones de vinos MARFIL, estuches de lujo de dos o tres botellas, cajas de madera, bolsas de regalo, cestas...Nosotros lo preparamos y lo enviamos al destinatario elegido. ¡Incluso podemos personalizar las etiquetas!.

También disponemos de otros regalos como decantadores, sacacorchos, cajas de aromas, recoge-gotas... ¡Visita nuestra exposición en la tienda **MARFIL ALELLA**!.

Y, en **NAVIDAD,** descubre nuestras variadas propuestas: cestas regalo, cajas delicatessen, estuches de lujo... ¡Un acierto seguro!.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

BODEGAS MARFIL ALELLA

CÓMO LLEGAR

1- Salida desde **BARCELONA, PLAÇA DE LES GLÒRIES CATALANES**
2- Sequir por la **C-31** dirección **MATARÓ-GIRONA** durante **12 Km**
3- Continuar en **C-32** dirección MATARÓ durante **2.5 Km**
4- Tomar la salida **86** dirección **ALELLA, EL MASNOU**
5- Peaje de Alella
6- Seguir dirección **ALELLA, GRANOLLERS** por la **BP-5002**
7- Entrar en Alella
8- **ALELLA VINICOLA** está situada en el centro del casco urbano, el último edificio a la derecha. Pasado el edificio hay un **parking para coches** y, a la derecha a aproximadamente 50 metros, hay una **riera** donde pueden aparcar **autocares.**

TAMBIÉN EN TRANSPORTE PÚBLICO:

1- AUTOBÚS BARCELONA - ALELLA - BARCELONA. Para más información y horarios: www.sagales.es
2- TREN de cercanías línea 1 hasta la estación de EL MASNOU y, desde allí, autobús local cada 30 minutos. Para más información y horarios: www.renfe.es y www.alella.org

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Restaurante Celler Marfil

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Quieres comer en un espacio agradable y con encanto?, ¿Necesitas un espacio rústico y acogedor para tus celebraciones?. En el centro de Alella, a tan sólo 20 Km del centro de Barcelona, encontrarás una solución única a tus necesidades: el **RESTAURANTE CELLER MARFIL.**

Situado en la planta baja de la bodega donde se elaboran los famosos **VINOS MARFIL**, en el corazón de la **D.O. Alella**, encontrarás un restaurante donde disfrutar de momentos inolvidables...**¡Siempre en compañía!.**

El restaurante **CELLER MARFIL ALELLA** está compuesto por **dos** amplios comedores:

- En la **primera planta** se encuentra el restaurante abierto al público todos los días (excepto domingos noche y lunes no festivos) con una particularidad: **¡Nuestra cocina es permanente!**, podemos atenderte en cualquier momento. Contamos con una amplia carta de cocina típica catalana y de mercado. Somos especialistas en carnes a la brasa y bacalao.

- En la **planta baja** se encuentra la **CAVA DEL CELLER**, un espacio para grupos con una capacidad de hasta 120 personas. Es un espacio adecuado para celebraciones y encuentros tanto en días laborables como en fines de semana. Podemos preparar comidas, cenas o meriendas para ocasiones especiales: bodas, bautizos, comuniones, comidas de cumpleaños. Para los grupos que acudan a la CAVA DEL CELLER ofrecemos diferentes tipos de menús que se adapten a tus necesidades: menús para grupos, para celebraciones, de temporada (pregunte por nuestras exquisitas "calçotadas")...

Zona de parking gratuito.

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Menús Grupos Celler Marfil

BODEGAS MARFIL ALELLA

MENÚ A LAS BRASAS

Ensalada del Celler * Tostadita de escalivada con arenques * Surtido de embutidos ibéricos * Surtido de embutidos catalanes * Carpaccio de ternera * Pimientos del Piquillo rellenos * Croquetas caseras de pollo y jamón

******

Brocheta de carnes a las brasas con guarnición

******

Ensalada de frutas

******

Pan con tomate

******

Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés

MENÚ A LA CAVA

Cogollos de Tudela con bacalao confitado * Tostadita de escalivada con arenques * Surtido de embutidos de las Garrigas * Surtido de embutidos ibéricos * Carpaccio de ternera * Pimientos del Piquillo rellenos de Brandada * Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico * Camembert al horno * Caracoles "Gourmand"

******

Morro de bacalao a la antigua
ó
Entrecot al gusto (brasas, setas, cabrales...)

******

Ensalada de frutas
Repostería variada

******

Pan con tomate

******

Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Menús Grupos Celler Marfil

BODEGAS MARFIL ALELLA

MENÚ "PICA PICA"

Ensalada del Celler
Tostadita de escalivada con anchoas
Surtido de embutidos catalanes
Surtido de embutidos ibéricos
Carpaccio de ternera
Carpaccio tibio de pies de cerdo y piñones
Pimientos del Piquillo rellenos
Croquetas caseras de pollo y jamón
Caracoles "a la llauna"
Chocos a la andaluza
Queso camembert al horno con tostaditas
Pan de chapata con tomate

******

Ensalada de frutas

******

Vinos y Cavas Marfil Alella
Aguas
Cafés

MENÚ TABLA CATALANA

Escalivada
Ensalada de la huerta
Anchoas de la Escala
"Esqueixada" de bacalao
Embutidos de las Garrigas
******
Caracoles a "la llauna"
Alcachofas a la brasa
Bacalao con "Samfaina"
Butifarra con alubias
Pies de cerdo a la brasa y a la pirenaica
******
"All i oli"
Pan tostado con tomate
******
Helado de nueces con ratafia
Crema Catalana
******
Porrones de vino Marfil
Aguas
Cafés

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Menús Especiales Celler Marfil

BODEGAS MARFIL ALELLA

MENÚ "CALÇOTADA"

Tabla de embutidos
"Xatonada"
******
"Calçots" a la teja
******
Butifarra de las Garrigas y costillitas de lechazo con alubias del Ganxet
******
Crema catalana
******
Pan con tomate
******
Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés

MENÚ CELEBRACIÓN

APERITIVO
******

PRIMERO A ESCOGER

Mezcla de lechugas con bogavante y aceite de gambas
Lazos de salmón ahumado con tartar de salmón
Carpaccio de melón con virutas de jamón ibérico y emulsión de Oporto
Cocktail de piña natural con langostinos
Mil Hojas de foie y manzana con aceite de vainilla
******

SEGUNDO A ESCOGER

Bacalao con ajos tiernos
Medallones de rape Kosquera
Tronco de merluza con verduritas
Filete de ternera con salsa de trufa
Lechazo de Burgos al horno
Carrillera de ternera rellena de setas en un envoltorio de col
******

POSTRES

Ensalada de frutas
Pastel de celebración
******

Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés y licores

Se deberá escoger un primer y un segundo plato único para todo el grupo

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Restaurante Can Jonc

BODEGAS MARFIL ALELLA

¿Quieres disfrutar de la mejor cocina de mercado en un entorno único? ¿Quieres comer en un espacio singular, de lujo, junto al mar y los viñedos?. El grupo **ALELLA CAN JONC**, pone a tu disposición un espectacular restaurante modernista... **¡un espacio incomparable!.**

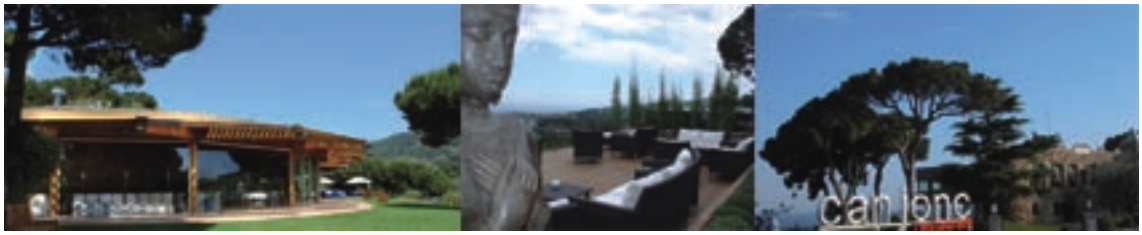
Cualquiera de los 3 espacios **CAN JONC** es ideal para comidas o cenas, reuniones, celebraciones, convenciones, presentaciones de producto, recepciones, cocktails... ¡Asegúrate el éxito de tus eventos en un espacio único e irrepetible a 20 Km de Barcelona!.

El restaurante **CAN JONC** está dividido en **tres** amplios espacios:

- Can Jonc Restaurant: disfruta de nuestra excelente cocina de mercado todos los días (excepto lunes no festivos y domingo noche). En los diferentes salones podrás disfrutar de nuestra carta o de menús para grupos. Si lo necesita, disponemos de un salón privado para 50 comensales. Parking gratuito y acceso para minusválidos.

- Can Jonc Banquets: disfruta de nuestro espectacular comedor, situado en la cima de la montaña con vistas al mar y a los viñedos. Nuestro impresionante salón de madera nórdica, con capacidad para 250 comensales, está especialmente indicado para la celebración de bodas, convenciones, conferencias, exposiciones, cenas de empresa, cenas de navidad, ruedas de prensa, actos sociales... Sistema de imagen y sonido incluido en la sala, parking gratuito.

- Can Jonc Chill: terraza mirador que permite disfrutar de espectaculares vistas y que podrá permanecer abierta o cerrada en función de las condiciones climatológicas. El salón tiene capacidad para 70/80 comensales, con espacio para baile, espectáculos, charlas, etc. Además te ofrecemos un espacio con música Chill para disfrutar del final de tus veladas.



Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Menús Grupos Can Jonc

BODEGAS MARFIL ALELLA

MENÚ Nº 1-A

Jamón ibérico de Bellota y coca de aceite con tomate * Croquetas de pies de cerdo y setas de temporada * Colas de langostino al romesco * Almejas al estilo del Chef

******

Suprema de merluza con costra de ceps (media ración)

******

Magret de pato con salsa de frutos rojos (media ración)

******

Brownie, Tiramisú, Massini, Taten

******

Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés y licores

MENÚ Nº 2-A

Jamón ibérico de Bellota y coca de aceite con tomate * Salmón marinado al eneldo con crema de yogurt y vodka * Croquetas de pollo y jamón ibérico * Buñuelos de bacalao * Almejas al estilo del Chef * Colas de langostino al romesco

******

Filete de lenguado a la crema de vieiras

******

Solomillo de buey con salsa de setas (media ración)

******

Brownie, Tiramisú, Massini, Taten

******

Vinos y Cavas Marfil
Aguas
Cafés y licores

Debe escogerse un postre único para todo el grupo

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com

ALELLA
CAN JONC

Menús Grupos Can Jonc

BODEGAS MARFIL ALELLA

MENÚ Nº 3-A

Jamón ibérico de Bellota y coca de aceite con tomate * Salmón marinado al eneldo con crema de yogurt y vodka * Croquetas de jamón ibérico * Almejas con vieiras en salsa verde * Tabla de surtidos ibéricos * Gambas de playa al ajillo * Chipironcitos a la andaluza * Micuit con fresones

******

Pierna de cabrito confitada al aceite de especias
ó
Suquet de rape y gambas

******

Brownie, Tiramisú, Massini, Taten

******

Vinos y Cavas Marfil Alella
Aguas
Cafés y licores

MENÚ Nº 4-A

Jamón ibérico de Bellota y coca de aceite con tomate * Micuit con fresones * Chipironcitos salteados con guisantes de LLavaneres * Almejas al estilo del Chef
******

Crujiente de rodaballo al gusto del Chef
******

Solomillo de buey al foie
******

Brownie, Tiramisú, Massini, Taten
******

Vinos y Cavas Marfil Alella
Aguas
Cafés y licores

Debe escogerse un postre único para todo el grupo

Alella Vinícola Can Jonc S.L. * Rambla Àngel Guimerà 62 * 08328 Alella * Tel. 93 540 38 42
www.alellavinicola.com marfil@alellavinicola.com comercial@alellavinicola.com