

Estimat client,

La nostra oferta es basa en un menú personalitzat. Sabem que cada persona precisa d'una solució concreta i diferenciada dels demés. Per això aquests menús els ha de prendre com una mostra de les nostres opcions, desitgem que vostè ens expliqui el que precisa, per junts poder trobar la resposta a les seves necessitats. Poden canviar i combinar tots els plats de les opcions que els hi proposem, o bé especificar-nos el que necessiteu, així com els vins o cava del nostre ben complet i variat celler o bé escollir la nostra selecta carta, ja que per sobre de tot som un restaurant amb cuina creativa i mercat en constant evolució.

1. APERITIU A TAULA (6,50 € PER PERSONA)

- Cullereta d'esqueixada
- Cruixent de llagostí
- Coca d'escalivada i anxoves
- Pan bao amb rosbeef i mostassa de Dijon

2. APERITIU A TAULA (9,00 € PER PERSONA) :

- Cullereta de salmó
- Cruixent d'ou
- Broqueta de gambes
- Pa de coca amb pernil ibèric
- Pan bao amb rosbeef i mostassa de Dijon

3. OPCIÓ D'APERITIU A PEU DRET EN ESPAI HABILITAT AL JARDÍ AMB BARRA DE BEGUES 6,00 € + APERITIU

APERITIUS COMBINABLES PER AFEGIR AL MENÚ.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ✓ Perles de mango amb pernil d'ànec | 2,15 € |
| ✓ Mocadors d'espàrrecs | 1,90 € ** |
| ✓ Brotxeta de seitó amb xerri | 2,00 € ** |
| ✓ Got degustació de salmorejo | 1,60 € ** |
| ✓ Mos de gamba amb suc de rostit i anisats al mango | 2,00 € |
| ✓ Couland de pop a feira | 2,25 € |
| ✓ Bombes de formatge amb gerd/ botifarra i pinyons/ brandada de bacallà | 2,95 € |
| ✓ Tataki de tonyina amb cebes al vinagre | 2,60 € |
| ✓ Mos de civet de porc senglar amb escuma de cítrics | 2,40 € |
| ✓ Cruixent d'ou i patata | 1,90 € ** |
| ✓ Cullereta de faves baby amb vinagreta de menta | 1,90 € |
| ✓ Cons de patata amb allioli d'all negre | 2,30 € ** |
| ✓ Pa de coca amb escalivada i formatge de cabra | 2,65 € |
| ✓ Mos de guatlla a la graella (pirulí) | 2,40 € |
| ✓ Nius d'ou de guatlla amb cruixent d'ibèric | 2,85 € |
| ✓ Cuixetes de guatlla | 2,30 € |
| ✓ Bunyols de bacallà | 2,65 € |
| ✓ Croquetes de cua de toro / pernil ibèric/ perdiu /llebre /ceps | 2,15 € |
| ✓ Llaunetes de degustació d'escabetx amb alvocat i maduixa | 3,20 € ** |
| ✓ Mini hotdogs amb formatge | 2,10 € |
| ✓ Mini burgues amb formatge | 2,40 € |
| ✓ Profiterols de salmó i rucula | 2,80 € ** |
| ✓ Vieires a la seva conxa amb escuma de llima | 2,70 € |

** aperitius adaptats per vegans.

Office combinables para añadir al menú

Corte de jamon ibérico, por maestro jamonero..... 500,00 €

- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

- Jamón ibérico

● **Office montado con piedras calientes de5,50 €**

- Secreto de ibérico lonchado a la brasa.

- Entrecot de ternera a la brasa.

- Salmón braseado a la naranja

● **Bufet de ostrass/m €**

Ostra al natural sal y pimienta mignonette Ostra gratinada al cava

● **SHOW COOKING con cocinero 9 €**

- Surtido de hamburguesas

- Brocheta de secreto de ibérico

- Salmón en soja y cebolletas

- Chuletón de ternera

● **Office de arroces y fideuà..... 7 €**

- Fideuà

- Arroz de calamares en su tinta.

- Rissoto de ceps con parmesano reggiano.

Office de sushi s/m

€

Office de quesos.....7 €

Manchego

Parmesano reggiano

Rulo de cabra

Roquefort

Torta del casar

OPCIÓ DE COPES :

1 copa licor - 3,00€

1 copa combinat - 6,00 €

Barra lliure 2 hores – 18,60 €



OPCIÓ I MENÚ (SALÓ) Can Mauri

— RESTAURANT —

1º PLAT A ESCOLLIR :

Timbal d'escalivada i formatge de cabra
Canelons de pollastre de corral

2º PLAT A ESCOLLIR :

Escalopins de secret d'ibèric amb salsa de mostassa
Llata de vedella de la nostre granja a baixa temperatura a l'Oporto amb prunes
Suprema de salmò amb tempura de verdures

POSTRES :

Carpaccio de pinya amb crema catalana
Xarrup de mojito
Coulant amb gelat de vainilla

CELLER:

VI

AIGÜES MINERALS, CERVESES I REFRESCOS.

SOBRETAULA

CAFÉ TORRI NATURAL
INFUSIONS.

PREU PER PERSONA:

33,90 € IVA INCLÒS



Can Mauri

— RESTAURANT —

OPCIÓ 2 MENÚ (SALÓ)

1º PLAT A ESCOLLIR :

Amanida tèbia de gambes i pernil d'ànec amb tempura de verdures.
Canelons de cofit d'ànec i foie amb oporto

2º PLAT A ESCOLLIR :

- Espatlla de xai al forn amb patata fornera
- Turnedós de filet d'ibèric amb salsa de ratafia.
- Orada a la brasa amb escalivada

POSTRES :

Carpaccio de pinya amb crema catalana
Xarrup de mojito
Coulant amb gelat de vainilla

CELLER:

VI

AIGÜES MINERALS, CERVESES I REFRESCOS.

SOBRETAULA

CAFÉ TORRI NATURAL
INFUSIONS.

PREU PER PERSONA:

39,90 € IVA INCLÒS

OPCIÓ 3 MENÚ (SALÓ)



1º PLAT:

Farcellet de llobarro i gambes amb allioli d'alvocat.
Amanida de favetes amb pernil ibèric i foie

SEGONS A ESCOLLIR ENTRE:

- Filet de vedella amb crema de ceps
- Garrinet confitat de la nostre granja a baixa temperatura
- Turnedós de rap amb gambes

POSTRES:

Carpaccio de pinya amb crema catalana
Xarrup de mojito
Coulant amb gelat de vainilla

CELLER:

VI NEGRE CRIANÇA
AIGÜES MINERALS, CERVESES I REFRESCOS.

SOBRETAULA

CAFÉ TORRI NATURAL
INFUSIONS.

PREU PER PERSONA: 48,50 € IVA INCLÒS

OPCIÓ 4 MENÚ (JARDÍ I SALÓ)



APERITIU A TERRASSA .

- BARRA DE BEGUDES. (Cerveses, refresc , vins....)
- Chips varies
- Piràmide de compota de poma i foie
- Cruixent de llagostí
- Brotxeta de seitó amb xerri
- Cullereta d'esqueixada
- Trampantojo d'oreo amb Brandada de bacallà
- Bikini de tartufata i pernil ibèric
- Croquetes selectes

PRIMER:

** Amanida tèbia de llagostins i pernil ibèric amb tempura i romescada.

SEGON A ESCOLLIR ENTRE :

- Llata de vedella a baixa temperatura al cabernet, amb farcellet d'espàrrecs i patata panadera
- Escalopins de secret d'ibèric a la brasa amb salsa de mostassa .
- Orada amb allioli d'alvocat

POSTRE :

Pinya amb crema cremada.

Biscuit gelat a mb xocolata calenta

CELLER:

VI NEGRE

AIGÜES MINERALS, CERVESES I REFRESCOS.

SOBRETAULA

CAFÉ TORRI NATURAL

INFUSIONS.

PREU PER PERSONA: 46,50 €
IVA INCLÒS

Crta. De Granollers km. 1.5 POLINYÀ 08213 - Tif. 937435066.937466170

info@restaurantcanmauri.com

www.restaurantcanmauri.com