

MENÚ CORPORATIVO - COCTAIL 2021-22

Chics de yuca con sal de cristal y anís estrellado.
Crujientes de foie con compota de manzana.
Bocaditos de fresas con boquerones al aceto
Piruletas de foie y mermelada
Cuchara china de salmón marinado y vinagre de frambuesa.
Chapata con jamón ibérico
Dados de atún marinados en soja con cebollitas al aceto
Miniburgues con queso y rúcula
Surtido de tentaciones (croquetas de pulpo , rabo de toro y setas)
Brocheta de secreto ibérico.
Bikini de tartufata y jamón ibérico
Vasitos de degustación de confit de pato con manzana y foie.
Crujientes langostino con pan japonés al romesco
Mini brownie de xocolate

Bufet de bebidas.

Refrescos, cervezas, vino tinto Rioja , rosado y blanco Penedés , cava, vermutos y jerez....

PRECIO MENÚ CORPORATIVO - 34,00 € + IVA

Este precio incluye:

- Espacios en el jardín o interiores
- Servicio de pie con sillas alrededor
- Decoración
- Servicio de camareros
- Servicio de música ambiental , micrófono y proyector.
- Los menús son ideas que se pueden adaptar en todo momento a sus necesidades, tanto añadiendo como cambiando o reduciendo.
- Todas las bebidas hasta los cafés incluidos

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 € 2,60 €
✓ Tataki de tonyina amb cebes al vinagre	2,40 €
✓ Mos de civet de porc senglar amb escuma de cítrics	1,90 € **
✓ Cruixent d'ou i patata	1,90 €
✓ Cullereta de faves baby amb vinagreta de menta	2,30 € **
✓ Cons de patata amb allioli d'all negre	2,65 €
✓ Pa de coca amb escalivada i formatge de cabra	2,40 €
✓ Mos de guatlla a la graella (pirulí)	2,85 €
✓ Nius d'ou de guatlla amb cruixent d'ibèric	2,30 €
✓ Cuixetes de guatlla	2,65 €
✓ Bunyols de bacallà	2,15 €
✓ Croquetes de cua de toro / pernil ibèric/ perdiu /llebre /ceps	3,20 € **
✓ Llaunetes de degustació d'escabets amb alvocat i maduixa	2,10 €
✓ Mini hotdogs amb formatge	2,40 €
✓ Mini burgues amb formatge	2,80 € **
✓ Profiterols de salmó i rucula	2,70 €
✓ Vieires a la seva conxa amb escuma de llima	

** 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 € |



Crta. De Granollers km. 1.5 POLINYÀ 08213 - Tlf. 937435066 - 663882010

info@restaurantcanmauri.com

www.restaurantcanmauri.com