Can Mauri

— RESTAURANT —

Menú Corporativo

Querido cliente, nuestra oferta se besa en un menú personalizado. Sabemos que cada persona preciosa de una solución concreta y diferenciada de los demás.Por eso estos menús se pueden cambiar y combinar. Podemos adaptar el menú a necesidades especiales como alergias o personas vegetarianas o veganas.

Para romper el hielo podéis elegir una de las siguientes opciones:

OPCION 1 APERITIVO EN MESA

Cucharita de esqueixada
Crujiente de langostino
Pan de chapata conescalivada y anchoa
Croquetas caseras

Precio por persona: 7,00€

OPCION 2 APERITIVO EN MESA

Cucharita de salmón marinado
Croquetas caseras
Crujiente de langostino
Pan de chapata con jamón ibérico

Precio por persona: 9,50€

OPCION 3 APERITIVO DE PIE EN EL JARDIN CON BARRA DE BEBIDAS

Precio por persona: 7,00€ + aperitivo

APERITIVOS COMBINABLES:

- **Brocheta de tomate cherry** 2,20€/pax
- **Vasito degustación de "salmorejo"** 2,00€/pax
- **Milhojas de setas variadas** 2,70€/pax
- **Bikini de tartufata y cecina** 3,00€/pax
- **Couland de pulpo "a feira"** 2,70€/pax
- **Tataki de atún con cebollitas "al aceto"** 3,10€/pax
- **"Bocado" de jabalí con espuma de cítricos.** 2,80€/pax
- **Vasito de degustación de confit de pato y manzana con mousse de foie** 3,20€/pax
- **Cucharita de habas baby con vinagreta de menta.** 2,10€/pax
- **Dado de patata a la riojana con alioli de ajo negre.** 2,15€/pax
- **Pan de coca con escalivada y no-formatge** 2,60€/pax
- **Chapata con jamón ibérico** 2,00€/pax
- **Buñuelos de bacalao** 2,40€/pax
- **Mini latas de desgustación con escabeche con aguacate y fresas** 3,50€/pax
- **Croquetas de: rabo de toro / ceps/ cremosas de ibérico/ pulpo con cebolla caramelizada** 3,00€/pax
- **Miniburguers de ternera con queso** 3,10€/pax
- **Profiteroles de salmón con rúcula** 2,80€/pax
- **Crujiente de patata con yema de huevo** 2,80€/pax
- **Piruleta de codorniz con teriyaki** 2,90€/pax
- **Minicanelón de asado** 2,85€/pax
- **Cazoleta de foie escalopado con mermelada de higos** 3,50€/pax
- **Dados de bacalao con pil.pil de placton** 3,10€/pax
- **Brocheta de campo I Montaña (cecina y queso)** 2,30€/pax
- **Mini brioix de steakt tartar** 4,90€/pax
- **Bombón de foie y frambuesa** 2,70€/pax

Can Mauri

— RESTAURANT —

Menú Can Mauri Jardín y Salón:

APERITIVO EN JARDIN: con barra de bebidas (Cerveses, refrescos, vins, ...)

- Chips varias
- Crujiente de langostino
- Pan de chapata con jamón ibérico
- Cucharilla de esqueixada
- Mini canelón de asado
- Bikini de tartufata con jamón ibérico
- Croquetas caseras

PRIMER PLATO:

Ensalada templada de langostinos y jamón ibérico con tempura y romescada

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

- Llata de ternera a baja temperatura al cabernet, con atadillo de espárragos y patata panadera
- Roast pork de presa ibérica con salsa mostaza
- Lubina sin trabajo con allioli de aguacate

POSTRES A ELEGIR:

- Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa
- Sorbete de mojito

BODEGA:

Vino Blanco, (D.O. Penedés)
Vino tinto, (D.O. Conca de Barberà)
Aguas minerales, cervezas y refrescos.

SOBREMESA:

Café tueste natural
Infusiones

Precio por persona: 58,90€

Can Mauri

— RESTAURANT —

Menú 1:

PRIMEROS A ELEGIR:

- Ensalada de aguacate, fresas y mozarela con vinagreta de sésamo
- Canelones de pollo de corral con crema de ceps

SEGUNDOS A ELEGIR:

- Secreto ibérico con salsa de mostaza
- Llata de ternera de nuestra granja a baja temperatura al Oporto con ciruela
- Dorada a la brasa con patata panadera

POSTRES A ELEGIR:

- Carpaccio de piña con crema catalana
- Yogurt ecológico con pétalos de rosa
- Profiteroles con chocolate caliente

BODEGA:

Vino Blanco (D.O. Penedés), Vino tinto (D.O. Conca de Barberà)
Aguas minerales, cervezas y refrescos.
Café o infusiones

Precio por persona: 35,80€

Menú 2:

PRIMEROS A ELEGIR:

- Ensalada con brick de queso de cabra con crujiente de ibérico
- Ravioli de rabo de toro con reducción de vino tinto

SEGUNDOS A ELEGIR:

- Espalda de cordero al horno con patata panadera
- Entrecot a la brasa con guarnición
- Suprema de bacalao con crema de gambas y piñones

POSTRES A ELEGIR:

- Pastel Sacher
- Tiramisú con helado de café
- Sorbete de mojito

BODEGA:

Vino Blanco (D.O. Penedés)
Vino tinto (D.O. Conca de Barberà)
Aguas minerales, cervezas y refrescos.
Café o infusiones

Precio por persona: 44,50€

Can Mauri

— RESTAURANT —

Menú 3:

PRIMEROS A ELEGIR:

- Atadillo de lubina y gambas con alioli de aguacate

- Ensalada de salmón y mango con vinagreta de miel y mostaza

SEGUNDOS A ELEGIR:

- Solomillo de ternera con crema de foie
- Cochinillo confitado de nuestra granja a baja temperatura
- Turnedós de rape con jugo de asado, hummus y tomate seco al romero

POSTRES A ELEGIR:

- Sorbete de mango y fresas
- Couland de chocolate con helado de Baileys
- Cheesecake cremoso con helado de nueces y pasas

BODEGA:

Vino Blanco (D.O. Penedés)
Vino tinto (D.O. Rioja)
Aguas minerales, cervezas y refrescos.
Café o infusiones

Precio por persona: 56,50€

OPCIÓN DE COPES:

1 COPA DE LICOR	**3,50 €/persona**
1 COPA COMBINADO	**7,00 €/persona**
BARRA LIBRE 2H	**21,00 €/persona**