Can Mauri
— RESTAURANT —

TEMPORADA DE CALÇOTS

DE ENERO A MARZO

Brotes de cebolla trasplantada que se cuecen sobre un fuego de leña. Se acompañan con salsa romesco.

CONDICIONES

- Exclusividad de mesa, no se realizan turnos.
- En la calçotada completa, los platos que se piden son para comer en el restaurante, no se pueden llevar.
- La bebida está incluida en el menú y está disponible desde el inicio de la comida.
- Se pueden cambiar los postres por pastel por un costo adicional de 1€ por persona.
- Se pueden agregar cava, copas, animación...

TEJA DE CALÇOTS

Teja de 12-14 calçots y romesco **14,50€**

CALÇOTADA INDIVIDUAL

- Teja de calçots, romesco y alcachofas.
- Pan tostado con tomate
- Parrillada de carne a la brasa (cordero, butifarra y
- pollo)

POSTRE: crema catalana **Precio por persona: 33,00€**

CALÇOTADA TEJA COMPLETA

- Teja completa, al ser ilimitado el menú, es para comer en el restaurante, no se puede llevar.
- Pan tostado con tomate.
- Teja de alcachofas, alcachofas a la brasa y ensalada verde.
- Parrillada de carne a la brasa (cordero, secreto ibérico, butifarra...) con judías del ganxet y patatas
- **POSTRE A ELEGIR:**
  Crema catalana
  Bizcocho con chocolate caliente o
  Mousse de naranja sanguina
- **BEBIDAS: vino tinto, agua y refresco**

Preu per adult: 39,90€

CALÇOTADA INFANTIL COMPLETA

- De 2 a 13 años
- Sólo se podrá pedir con la calçotada teja completa: Calçots, alcachofas, carne, postres y bebidas.
- También se puede solicitar un menú infantil sin calçots o medio menú infantil.

Precio por niño: 23,00€.