

# Menú de grupos 1

## Pica Pica

Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico;  
Croquetas de gorgonzola;  
Crujiente de langostinos;  
Pan de coca con jamón ibérico;  
Espárragos a la brasa o alcachofas S/T;  
Hojas de temporada con queso de cabra;  
Tartaleta de foie con mermelada de tomate.

## Segundos a elegir

- Secreto de ibérico con salsa de mostaza a la antigua
- Ternera de nuestra granja a baja temperatura con setas
- Dorada sin trabajo ración al horno con verduras al wok

## Postres a elegir

- Carpaccio de piña con crema catalana y "carquinyoli"
- Sorbete de mojito
- Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa

## Bodega

Agua mineral  
Vino tinto (1 botella por cada 3 pax) o refresco  
Café tueste natural  
Infusiones

Precio por persona: 37,90€

- Se ruega confirmación de los segundos platos con una semana de antelación
- Todos los platos están acompañados con guarnición de temporada
- Se puede sustituir postre por pastel con un suplemento de 1,50€/persona
- Se puede añadir cava, copas, animación...
- Mínimo 8 personas
- **OPCIÓN DE AÑADIR CERVEZAS Y REFRESCOS ILIMITADO DURANTE LA COMIDA +4,50€/PAX** (se debe contar per todo el grupo)
- Añadir durante la comida sangría de cava +2,00€/pax (se debe contar por la totalidad del grupo)
- Los platos pueden ser modificados según temporada
- No cobramos los grupos por separado



Can Mauri

— RESTAURANT —

# Menú de grupos 2

## Pica Pica

Langostino crujiente con alga nori;  
Croquetas de rabo de toro;  
Pan de coca con jamón ibérico;  
Hojas de temporada con salmón y  
vinagreta de miel y mostaza;  
Flores de alcachofa con crema de ibérico;  
Canelón de pollo de corral con crema de ceps;  
Habitas baby salteadas con butifarra negra.

## Segundos a elegir

- Solomillo de ibérico con reducción de Oporto
- Entrecot a la brasa con guarnición
- Bacalao con crema de ceps
- Tataki de atún con wassabi fresco y soja

## Postres a elegir

- Couland de chocolate con helado de vainilla
- Tiramisú con helado de café
- Sorbete de mandarina de montaña

## Bodega

Agua mineral  
Vino tinto (1 botella por cada 3 pax) o refresco  
Café tueste natural  
Infusiones

Precio por persona: 43,90€

- Se ruega confirmación de los segundos platos con una semana de antelación
- Todos los platos están acompañados con guarnición de temporada
- Se puede sustituir postre por pastel con un suplemento de 1,50€/persona
- Se puede añadir cava, copas, animación...
- Mínimo 8 personas
- **OPCIÓN DE AÑADIR CERVEZAS Y REFRESCOS ILIMITADO DURANTE LA COMIDA +4,50€/PAX** (se debe contar per todo el grupo)
- Añadir durante la comida sangría de cava +2,00€/pax (se debe contar por la totalidad del grupo)
- Los platos pueden ser modificados según temporada
- No cobramos los grupos por separado

# Menú de grupos 3

## Pica Pica

Taco de taquitos de pulpo con pico-gallo;  
Caprichos de codorniz con teriyaki;  
Brocheta de gambas al ajillo;  
Croquetas de carabineros;  
Tabla de jamón ibérico;  
Ensalada de jamón de pato con tempura de verduras;  
Canelón de pollo de corral al Oporto;  
Ravioli crujiente de ceps;  
Vasito de confit de pato con mousse de foie.

## Segundos a elegir

- Solomillo de ternera a la brasa con salsa al gusto
- Cochinillo confitado a baja temperatura de nuestra granja con manzana y atadillo de espárragos.
- Tarrina de cordero a baja temperatura con patata panadera
- Medallón de rape con jugo de ibérico, humus, tomate seco y gambas

## Postres a elegir

- Sorbete de mango y fresas
- Donnuts a la brasa con helado de baileys y crema lottus
- Cheesecake con helado de nueces y pansas

## Bodega

Vino tinto, Solguen (D.O. rioja)  
(1 botella por cada 3 personas)  
Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Café tueste natural  
Infusiones

Precio por persona: 53,90€

- Se ruega confirmación de los segundos platos una semana antes
- Todos los platos se acompañan con guarnición de temporada
- Se puede sustituir postre por pastel sumando 1€/persona
- Se puede añadir cava, decoración, animación...
- Mínimo 8 personas