

# Menú de grups 1

## Pica Pica

Croissant gratinat amb champinyons i pernil ibérico;  
Croquetes de gorgonzola;  
Cruixent de llagostí;  
Pa de coca amb pernil ibèric;  
Espàrrecs a la brasa o carxofes S/T;  
Fulles de temporada amb formatge de cabra;  
Micuit de foie amb melmelada de tomàquet.

## Segons a escollir

- Secret d'ibèric amb salsa de mostassa a l'antiga
- Vedella de la nostra granja a baixa temperatura amb bolets
- Orada ració al forn amb verdures al wok

## Postres a escollir

- Carpaccio de pinya amb crema catalana i carquinyoli
- Sorbet de mojito
- Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds

## Celler

Aigües minerals  
Vi negre (1 ampolla per cada 3 persones) o refresc  
Cafè torri natural  
Infusions

Preu per persona: 37,90€

- Es demana confirmació del segons plats 1 setmana abans
- Es demana informar de les baixes com a màxim 24 hores abans (en cas de no fer-ho, es cobrarà el menú)
- Tots els plats s'acompanyen amb guarnició de temporada
- Es pot canviar els postres per pastís afegint 1,50€/persona
- Podem afegir cava, copes, animació...
- Mínim 8 persones
- **OPCIÓ D'INCLoure CERVESES I REFRESCS DURANT EL MENJAR +4,50€/PAX** (s'ha de comptar per tot el grup)
- Afegir sangria durant el dinar +2,00€/pax (s'ha de comptar per total grup)
- Els plats poden ser modificats segons temporada



Can Mauri

— RESTAURANT —

# Menú de grups 2

## Pica Pica

Llagostí cruixent amb alaga nori;  
Croquetes de cua de bou;  
Pa de coca amb pernil ibèric;  
Fulles de temporada amb salmó i  
vinagreta de mel i mostassa;  
Flors de carxofes amb crema d'ibèric;  
Caneló de pollastre de corral amb crema de ceps;  
Favetes baby saltejades amb butifarra negra.

## Segons a escollir

- Filet d'ibèric amb reducció d'Oporto
- Entrecot a la brasa amb guarnició
- Bacallà amb crema de ceps
- Tataki de tonyina amb wassabi fresc i soja

## Postres a escollir

- Couland de xocolata amb gelat de vainilla
- Tiramisú amb gelat de café
- Sorbet de mandarina de muntanya

## Celler

Aigües minerals  
Vi negre (1 ampolla per cada 3 persones) o refresc  
Cafè torri natural  
Infusions

Preu per persona: 43,90€

- Es demana confirmació del segons plats 1 setmana abans
- Tots els plats s'acompanyen amb guarnició de temporada
- Es demana informar de les baixes com a màxim 24 hores abans (en cas de no fer-ho, es cobrarà el menú)
- Es pot canviar els postres per pastís afegint 1,50€/persona
- Podem afegir cava, copes, animació...
- Mínim 8 persones
- **OPCIÓ D'INCLoure CERVESES I REFRESCS DURANT EL MENJAR +4,50€/PAX** (s'ha de comptar per tot el grup)
- Afegir sangria durant el dinar +2,00€/pax (s'ha de comptar per total grup)
- Els plats poden ser modificats segons temporada



Can Mauri

— RESTAURANT —

# Menú de grups 3

## Pica Pica

Taco de taquitos amb pop i "pico-gallo";  
Capritxos de guatlla al Teriyaki;  
Broqueta de gambes "al ajillo";  
Croquetes de carabiners;  
Tabla de pernil ibèric;  
Amanida de pernil d'ànec i tempura de verdures;  
Caneló de pollastre de corral amb Oporto;  
Ravioli cruixent de ceps;  
Gotet de confit d'ànec amb mousse de foie

## Segons a escollir

- Filet de vedella a la brasa amb salsa al gust.
- Garrí confitat a baixa temperatura de la nostra granja amb poma i farcellet d'espàrrecs.
- Terrina de xai a baixa temperatura amb patata fornera
- Medelló de rap amb suc d'ibèric. hummus, tomàquet sec i gambes

## Postres a escollir

- Sorbet de mango amb maduixots
- Donnuts a la brasa amb gelat de Baileys i crema lottus
- Cheesecake amb gelat de nous i panses

## Celler

Vi negre, Solaguen (D.O. Penedés)  
(1 ampolla per cada 3 persones)  
Aigües minerals, cerveses i refrescs  
Cafè torri natural  
Infusions

Preu per persona: 53,90€

- Es demana confirmació del segons plats 1 setmana abans
- Es demana informar de les baixes com a màxim 24 hores abans (en cas de no fer-ho, es cobrarà el menú)
- La beguda està inclosa desde que comença el pica pica fins el segon plat
- Tots els plats s'acompanyen amb guarnició de temporada
- Es pot canviar els postres per pastís afegint 1€/persona
- Podem afegir cava, copes, decoració, animació...
- Mínim 8 persones