

PER COMENÇAR - PARA EMPEZAR

AMANIDES - ENSALADAS

✓ De temporada "Km0"

De formatge de cabra i fruits secs  
De queso de cabra con frutos secos

De salmó marinat amb vinagreta de mango 
De salmón marinado con vinagreta de mango

✓ De maduixots amb mango i poma
De fresas con mango y manzana

LA NOSTRA BRASA - NUESTRA BRASA

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra 
Timbal de escalivada con queso de cabra

✓ Espàrrecs a la brasa
Espárragos a la brasa

✓ Carxofes a la brasa s/t
Alcachofas a la brasa s/t

Pop amb oli Aove i "pimentón de la Vera" 
Pulpo con aceite de Aove y pimentón de la Vera

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

ENTRANTS - ENTRANTES

Plat de pernil de glà  *
Plato de jamón de bellota

Micuit de foie amb mermelada de tomàquet  *
Micuit de foie con mermelada de tomate

Ravioli de cua de bou amb Oporto     
Ravioli de rabo de toro con Oporto

Canelons de pollastre de corral amb crema de ceps   *
Canelones de pollo de corral con crema de ceps

Ració de croquetes/Ración de croquetas (4 und.)
"Chipirón" en la seva tinta / Chipirón en su tinta    
Ceps   
Cua de bou / Rabo de toro   

Croquetes de pernil sense gluten ni lactosa (4 und.)
Croquetas de jamón sin gluten ni lactosa (4 und)

Twister de llagostí amb sweetchilly (4 und)   
Twister de langostino con salsa chilly dulce (4 und)

Gamba vermella de Huelva (6 und.) 
Gamba roja de huelva (6 und.)

Mongetes del gantxet amb "torreznos de Soria"
Judías del "gantxet" con torreznos de Soria

Steak Tàrtar  * de vedella Black Angus      *
Steak Tartar de ternera Black Angus      *
La guarnició conté al·lèrgens/ La guarnición contiene alérgenos. Consulta al personal



LES NOSTRES CARNS A LA BRASA / NUESTRAS CARNES A LA BRASA

Secret ibèric amb guarnició
Secreto ibérico con guarnición

Xai amb patates fregides 
Cordero con patatas fritas

Assortiment de botifarres amb mongetes
Surtido de butifarras con judías

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells 
Magret de pato con salsa de frutos rojos

Entrecot amb guarnició
Entrecot con guarnición

Filet de vedella amb guarnició
Solomillo de ternera con guarnición

“Chuletón” de vaca d’ 1kg maduració de 40 dies
amb patata fornera i pebrot del padró
“Chuletón” de vaca con maduración de 40 días
con patata panadera y pimientos del padrón

“Chuletón” d’ 1kg Black Angus amb maduració de 45 dies
amb patata fornera i pebrot del padró
“Chuletón” de 1kg Black Angus con maduración de 45 días
con patata panadera y pimientos del padrón

CARNS / CARNES

Garrinet de la nostra granja confitat amb salsa de tòfona
Cochinillo de nuestra granja confitado con salsa de trufa

Melós de vedella de la nostra granja  
Meloso de ternera de nuestra granja

Espatlla de xai al forn amb patata fornera
Paletilla de cordero al horno con patata panadera

Civet de porc senglar amb patata fornera
Civet de jabalí con patata panadera

Costellam d’ibèric a baixa temperatura amb salsa texana 
Costillar ibérico a baja temperatura con salsa tejana

½ Costellam d’ibèric amb salsa texana 
½ Costillar ibérico con salsa tejana

Filet d’ibèric amb cruixent de porro i crema de foie  
Solomillo ibérico con crujiente de puerro y crema de foie

Confit d’ànec a l’Oporto amb prunes  
Confit de pato al Oporto con ciruelas

SALSES D’ACOMPANYAMENT / SALSAS PARA ACOMPAÑAR

Pebre verd / Pimienta verde 

Roquefort 

Crema de ceps / Salsa de ceps 

Crema de foie  / Salsa de foie 

Reducció d’Oporto / Reducción de Oporto

La guarnició conté al·lèrgens/ La guarnición contiene alérgenos. Consulta al personal



PEIX - PESCADO

Tronc de lluç amb ceps al forn sobre patata fornera *

Tronco de merluza con ceps al horno sobre patata panadera

Llobarro amb gambes, allioli d'alvocat * * * *

Lubina con gambas, allioli de aguacate y verduras al wok

Corbina amb parmentier de patata i romesco * * *

Corvina con parmentier de patata y romesco

Llom de bacallà amb samfaina de la iaia *

Lomo de bacalao con samfaina de la abuela

ESPECIALITATS VEGANES / ESPECIALIDADES VEGANAS

✓ Croquetes d'espínacs amb panses i pinyons (4 und.) *

Croquetas de espinacas con pasas y piñones

✓ Timbal d'escalivada amb no-formatge

Timbal de escalivada con no queso

✓ Dips d'albergínia amb mel de Can Mauri *

Dips de berenjena con miel de Can Mauri

✓ Tàrtar de lleties amb caviar d'arbequina

Tartar de lentejas con caviar de arbequina

✓ Caneló de verdures brasejades 

Canelón de verduras braseadas

✓ Heura amb reducció d'Oporto y ceps saltejats *

Heura con reducción de Oporto con ceps salteados

✓ Hamburguesa de llegums i trompeta de la mort

Hamburguesa de legumbres y trompeta de la muerte

✓ Terrina de tofu amb shiitake  *

Tarrina de tofu con shiitake

MENÚ INFANTIL (DE 2 A 13 ANYS) PER CADIRA OCUPADA

Menú infantil (de 2 a 13 años) por silla ocupada

Primer plat: Canelons o Macarrons (bolonyesa o carbonara)

Primer plato: Canelones o Macarrones (boloñesa o carbonara)

Segon plat: escalopa / pollastre / botifarra amb patates fregides

Segundo plato: escalopa / pollo / butifarra con patatas fritas

Postre

MIG MENÚ INFANTIL - 1 PLAT I POSTRE

Medio menú infantil - 1 plato y postre

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacahuets



Soja



Tramussos



Làctics



Moluscos



Allergens



Allergens



Allergens



Allergens



Allergens

La guarnició conté al·lèrgens / La guarnición contiene alérgenos. Consulta al personal



can mauri UN LLOC D'HISTÒRIES I SABORS

Benvinguts a Can Mauri, un lloc on la gastronomia, la terra i la memòria es troben.

La nostra masia té arrels que es remunten a diversos segles enrere, quan la vida rural marcava el ritme del dia i el paisatge es construïa amb mans pageses. Les seves pedres, treballades amb dedicació, han estat testimoni del pas del temps, de collites, celebracions i de generacions que han estimat aquest entorn.

Entre les persones que han deixat empremta a Can Mauri destaca l'escriptor català Pere Calders, una de les veus literàries més importants del segle XX. Calders va viure aquí durant un període de la seva vida, trobant en la masia inspiració, calma i un refugi creatiu. Es diu que entre aquestes parets i sota aquest cel va prendre forma part de la imaginació que caracteritza la seva obra: irònica, fantàstica i profundament humana.

Avui, Can Mauri continua viva, transformada però fidel a la seva essència. Volem que cada visita sigui una experiència: un record lligat al sabor, a l'entorn, a la història i al valor d'allò que perdura.

Gràcies per formar part de la nostra història.

can mauri UN LUGAR DE HISTORIAS Y SABORES

Bienvenidos a Can Mauri, un lugar donde la gastronomía, la tierra y la memoria se encuentran.

Nuestra masía tiene raíces que se remontan a varios siglos atrás, cuando la vida rural marcaba el ritmo del día y el paisaje se construía con manos campesinas. Sus piedras, trabajadas con dedicación, han sido testigo del paso del tiempo, de cosechas, celebraciones, y de generaciones que han amado este entorno.

Entre quienes dejaron huella en Can Mauri destaca el escritor catalán Pere Calders, una de las voces literarias más importantes del siglo XX. Calders vivió aquí durante un período de su vida, encontrando en la masía inspiración, calma y un refugio creativo. Se dice que entre estas paredes y bajo estos cielos tomó forma parte de la imaginación que caracterizó su obra: irónica, fantástica y profundamente humana.

Hoy, Can Mauri sigue viva, transformada pero fiel a su esencia. Queremos que cada visita sea una experiencia: un recuerdo ligado al sabor, al entorno, a la historia y al valor de aquello que perdura.

Gracias por formar parte de la nuestra historia.

