



Menú para compartir 1

PRECIO: 43,80€/ PERSONA

DISCOTECA VIERNES Y SÁBADOS NOCHE

Mínimo 8 personas, máximo 60
Los precios tienen el IVA incluido
Menú sentados en mesa

Los platos se tienen que confirmar con mínimo 10 días de antelación
Todos los platos llevan guarnición

Bodega

Agua mineral, refrescos
vino (1 botella por cada 3 personas)

Incluir las cervezas durante la comida:
3€ por persona (hay que contar por la totalidad del grupo)

Pica pica para compartir

Bikini de tartufata con jamón ibérico
Croquetas de rabo de toro
Crujiente de langostino
Pan de coca con jamón ibérico
Alcachofas a la brasa
Miciut de foie con mermelada de tomate
Ensalada de brotes, granada y queso feta con vinagreta de miel y mostaza

Principal a escoger

Secreto ibérico con salsa de mostaza a la antigua
Ternera de nuestra granja a baja temperatura con setas y "trinxat de la Cerdanya"
Dorada sin faena con patata panadera
Entrecot a la brasa **+ 4,90€**

Postres a escoger

Emulsión de crema catalana con carquiñoli
Brownie con helado de vainilla
Donut a la brasa con helado de Baileys y crema Lotus **+ 2,90€**

Café / Infusiones



Menú para compartir 2

PRECIO: 51€/ PERSONA

DISCOTECA VIERNES Y SÁBADOS NOCHE

Mínimo 8 personas, máximo 60
Los precios tienen el IVA incluido
Menú sentados en mesa

Los platos se tienen que confirmar con mínimo 10 días de antelación
Todos los platos llevan guarnición

Bodega

Agua mineral, refrescos
vino (1 botella por cada 3 personas)

Incluir las cervezas durante la comida: 3€ por persona (hay que contar por la totalidad del grupo)

Pica pica para compartir

Twister de langostino
Croqueta de rabo de toro
Canelón de ternera con ceps
Pan de coca con jamón ibérico
Corazón de alcachofa con crema de ibérico
Torrada de anchoa con emulsión de escalivada
Micuit de foie con mermelada de tomate
Ensalada con queso de cabra y vinagreta de frutos secos

Principal a escollir

Entrecot a la brasa	
Solomillo ibérico con crema de foie	
Corvina con romesco	
Paletilla de cordero confitado a baja temperatura	+ 1,90€
Tronco de merluza con crema de carabineros	+ 2,50€
Solomillo de ternera	+ 7,90€
Cochinillo a baja temperatura	+ 7,90€

Postres a escoger

Tiramisú con helado de vainilla	
Sorbete de mango con fresas	
Donuts a la brasa con helado de Baileys y crema louts	+ 1,90€

Café / Infusiones

Vermut de bienvenida



Opción 1

DURADA APROXIMADA DE 30 MINUTOS

Chips variadas artesanas;

Buffet de begudes: agua, cerveza, refrescos, vi.

5,50€

Aperitivo en mesa

Chips variadas artesanas;

Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico;

Cucharita de salmón marinado;

Brocheta de boquerón con fresas;

Crujiente de llagostino.

16,00€



MENÚ

PRIMEROS A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de primero)

Ensalada de brotes y granada con queso feta y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de langostinos con aguacate y vinagreta de limón

Timbal de escalivada con brick de queso de cabra

Canelones de ternera de nuestra granja con crema de ceps

Suprema de merluza con crema de guisantes y bimi

+3,50€

Canelones de bogavante con salsa de marisco

+3,90€

Lubina con gambas y alioli de aguacate y wakame

+3,50€

Tournedós de rape y gambas con hummus y tomate seco

+7,50€

SEGUNDOS A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de segundo)

Medallones de solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y manzana confitada

Tarrina de ternera con setas y "Trinxat de la Cerdanya"

Dorada al cava sin faena con patata panadera y espárragos

Confit de pato al Oporto con migas y pasas

Bacalao con gambas y piñones

+1,90€

Tarrina de cordero confitado a baja temperatura

+2,50€

Entrecot a la brasa con guarnición

+6,10€

Cochinillo a baja temperatura con salsa de trufa

+9,40€

Solomillo de ternera con crema de foie

+9,40€

POSTRES A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de postre)

Mousse de capuccino

Mousse de mango con culis de maracuyá

Sorbete de mojito

Cheesecake con mermelada de arándanos

+1,30€

Coulant de chocolate con helado de Baileys

+1,30€

Donut a la brasa con bola de helado de Baileys y crema Lottus

+2,20€

BODEGA:

Vino blanco y vino tinto (1 botella por cada 3 personas)

Agua mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

44,90€

Condiciones

La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal por una cantidad de **250,00€**

En caso de anulación no se devolverá la paga y señal.

Es necesario confirmar el número definitivo de comensales y platos escogidos con una antelación de 10 días.

En el caso de cancelaciones realizadas con menos de 24 horas de antelación, se aplicará el cobro completo del importe del menú.



MASIA CAN MAURI



CONTACTO

-  Tel: 663 882 010
-  info@restaurantcanmauri.com
-  C- 155 km 1.5 08213 Polinyà