

MENÚ DE GRUPS 2021-22

- Tots els menús són idees que es poden adaptar a les seves necessitats.
- Tots els plats s'acompanyen de guarnició de temporada.
- Les begudes durant l'àpat estan incloses
- És pot canviar el pastís per els postres afegint 1€ per persona.
- Podent afegir cava, copes, decoracions, animació...
- Deixo aquest enllaç per fer un passeig per els nostres espais: <https://www.bodas.net/masias/restaurant-can-mauri-e11914/tours/24>
- Mínim de 8 persones

1 - MENÚ.

PICA-PICA:

Bikini de tartufata y cecina
Croquetes de cua de bou
Cruixent de llagostí
Pa de coca amb pernil ibèric
Carxofes a la brasa
Micuit de foie amb mermelada de tomàquet i sal de cristall
Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells



SEGONS A ESCOLLIR ENTRE:

- Secret d'ibèric brasejat amb cafè París
- Vedella de la nostre granja a baixa temperatura amb bolets
- Llobarro ració al forn amb patata fornera
- Bacallà amb mussolina d'all negre

POSTRES A ESCOLLIR ENTRE:

Carpaccio de pinya amb crema catalana
Brownie de xocolata negra
Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds.

CELLER:

Vi negre (1 ampolla per cada 3 persones)
Aigües minerals, cerveses i refrescs.

SOBRETAULA

Cafè torri natural
Infusions.

Preu per persona: 34,50 €

2 - MENÚ.

PICA-PICA:

Broqueta de gambes a l'allet
Croquetes de pop a la gallega amb ceba caramelitzada
Pà de coca amb pernil ibèric
Carpaccio de salmó fumat
Fulles de temporada amb mango, poma y maduixots
Carxofes brasejades amb crema d'ibèric
Mini caneló de pollaste de corral amb salsa de ceps

SEGONS A ESCOLLIR ENTRE:

- Turnedós de filet d'ibèric al foie amb saltejat de bolets.
- Entrecot a la brasa amb guarnició
- Suprema de lluç de pinxo amb salsa de carabiners i gambes.
- Calamarcets encebats amb la seva tinta

POSTRES A ESCOLLIR ENTRE:

Couland de xocolata amb culis de gerds
Tiramisú amb gelat de café
Sorbet de mojito

CELLER:

Vi negre SOLAÇÜEN Montebuena (DO Rioja) /Grimau Rubicundus (DO Penedès) (1 ampolla per cada 3 persones)
Aigües minerals, cerveses i refrescs.
Cafè torri natural e infusions

Preu per persona: 39,00 €.



3 - MENÚ.

PICA-PICA:

Couland de pop a feira
Capritxos de guatlla al Teriyaki
Broqueta de gambes a l'allet
Croquetes de crema d'ibèric amb panko
Pà de coca amb pernil ibèric
Amanida cabdells amb carpaccio de bacallà i gel de martini
Mini caneló de magret d'ànec a l'oporto
Calamars farcits de botifarra del Perol amb allioli d'all negre

SEGONS A ESCOLLIR ENTRE:

- Filet de vedella a la brasa amb salsa al gust
- Garrí confitat a baixa temperatura de la nostra granja amb poma i farcellet d'espàrrec amb béicon.
- Xai a baixa temperatura amb patata fornera
- Medalló de rap amb gamba vermella de Huelva

POSTRES A ESCOLLIR ENTRE:

Gelat de yogurt amb fruits vermells i maduixots del Maresme
Coulant de xocolata amb gelat de baileys
Cheesecake cremós amb gelat de nous amb panses

CELLER:

Vi negre criança, Hacienda Lopez de Haro (D.O. Rioja) /Grimau Rubicundus (DO Penedès)
Aigües minerals, cerveses i refrescs.
Cafè torri natural e infusions

Preu per persona: 49,00 €



Crta. De Granollers km. 1.5 POLINYÀ 08213 - Tif. 937435066 - 663882010

info@restaurantcanmauri.com

www.restaurantcanmauri.com