

Can Mauri

RESTAURANT

Menú Nadal i Sant Esteve 2021

PER COMENÇAR:

Croquetes cremoses de pernil ibèric;
Cruixent de llagostins amb salsa de chili;
Xapata amb pernil ibèric;
Gyoza de magret d'ànec amb foie;
Cuixetes de guatlla teriyaki.

PRIMERS A ESCOLLIR:

Amanida temperada amb gambes
i salmó fumat
Escudella amb galets i pilota de nadal
Canelons de pollastre rostit
amb tòfona negra i crema ceps
Calamarcets encebats amb la seva tinta
amb panxeta ibèrica i allioli de safrà

SEGONS A ESCOLLIR:

Garrinet de la nostre granja confitat
amb poma caramel·litzada
Jarret de vedella a la baixa temperatura
al cabernet amb bolets
Cabrit al cava amb poma confitada
Farcellet de llobarro farcit de llagostins
amb allioli d'alvocat
Suprema de bacallà amb mussolina d'all negre

POSTRES A ESCOLLIR:

Postre de nadal
Sorbets

BEBIDAS:

Vi negre Guineu d'Argent ED Limitada
(DO Montsant)
Aigua i refrescos

PREU PER PERSONA: 56,90€

Menú vega/ vegetarianà:

PER COMENÇAR:

Croquetes de verdures
Xapata amb no sobressada
i no formatge
Piruletes de verdures brasejades
Samosa de verdures
Xistorra Vegana

PRIMER:

Fulles de temporada amb poma,
mango i maduixots

SEGONS:

Rostit vega de seitán
o
Caneló vega

POSTRES:

Postre de nadal
Sorbets

BEGUDES:

Vi negre Guineu d'Argent
ED Limitada (DO Montsant)
Aigua i refrescos

PREU PER PERSONA: 56,90€

Menú peques de 2 a 13 anys:

PRIMERS:

Canelons
Macarrons

SEGONS:

Escalopa o nuggets*
Bistec de vedella*
Botifarra*
*Amb de patates fregides

POSTRE i BEGUDES

PRECIO PER NEN: 21,00€

CONDICIONS:

- Les begudes son les detallades.
- Els plats es serviran amb guarnició.
- 1 setmana abans s'ha de confirmar les persones.
- La reserva es farà efectiva mitjançant una paga i senyal
- Exclusivitat de taula, no es fan tornos.