



Cuina tradicional des de 1967

Menús per a grups
2018





Menú 1

Primers / Primeros

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

Graellada de verdures amb salsa romesco
Parrillada de verduras con salsa romesco

Pebrots de Piquillo farcits de carn
Pimientos de Piquillo rellenos de carne

Segons / Segundos

Mitjana de vedella a la brasa i patates al caliu
Mediana de ternera a la brasa con patatas "al caliu"

½ conill a la brasa amb guarnició i all i oli
½ conejo a la brasa con guarnición con alioli

Suprema de salmó a la planxa amb verduretes
Suprema de salmón a la plancha con verduritas

Les Postres / Postres

Pastís Sacher
Tarta Sacher

Formatge D.O. Manchego amb codonyat
Queso D.O. Manchego con membrillo

Sorbet de llimona
Sorbete de limón

Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas

24 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs, cafés i licors apart

A escollir prèviament per a taula completa un primer plat, i entre una carn o peix /
A escoger previamente para mesa completa un primer plato, y entre una carne o pescado



Menú 2

Per a compartir / Para compartir

Esqueixada de bacallà amb olivada negra
“Esqueixada” de bacalao con olivada negra

Favetes saltejades amb botifarra negra o pernil
Habitas salteadas con butifarra negra o jamón

Pebrots de Piquillo farcits de lluç i gambes
Pimientos de Piquillo rellenos de merluza y gambas

Segons / Segundos

Magret d'ànec a la brasa amb confitura de figa
Magret de pato a la brasa con confitura de higo

Xai a la brasa amb patata al caliu
Cordero a la brasa con patata “al caliu”

Orada a la planxa amb patates panadera
Dorada a la plancha con patates panadera

Les Postres / Postres

Crema de llimona amb culís de caramel
Crema de limón con culís de caramelo

Pastís Sacher
Tarta Sacher

Carpaccio de pinya natural
Carpaccio de piña natural

Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas

30 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs, cafés i licors apart

*A escollir prèviament per a taula completa un primer plat, i entre una carn o peix /
A escoger previamente para mesa completa un primer plato, y entre una carne o pescado*



Menú 3

Per a compartir / Para compartir

Cors de carxofa amb ceba caramelitzada i pernil
Corazones de alcachofa con cebolla caramelizada y jamón

Pebrots de Padró al punt de sal
Pimientos de Padrón al punto de sal

Formatge D.O. Manchego
Queso D.O. Manchego

Croquetes de carn d'olla
Croquetas de cocido

Timbal d'escalivada con queso de cabra
"Timbal" de escalibada con queso de cabra

Segons / Segundos

Ternasco al forn
Ternasco al forn

Graellada de carn (xai, conill, pollastre, botifarra)
Parrillada de carne (cordero, conejo, pollo, butifarra)

Lluç a la marinera amb cloïsses
Merluza a la marinera con almejas

Les Postres / Postres

Pastís fred de formatge amb galeta i culís de fruites del bosc
Tarta fría de queso con galleta y culís de frutas del bosque

Coulant de xocolata amb gelat de nous
Coulant de chocolate con helado de nueces

Carpaccio de pinya natural amb picat d'ametlles
Carpaccio de pinnna natural con picado de almendras

Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas

33 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs, cafés i licors apart

A escollir prèviament per a taula completa entre una carn o peix /
A escoger previamente para mesa completa un primer plato, y entre una carne o pescado



Menú 4

Per a compartir / Para compartir

Olives y patates

Aceitunas y patatas

Pebrots de Padró al punt de sal

Pimientos de Padrón al punto de sal

Truita de patates i ceba

Tortilla de patatas y cebolla

Embotit (formatge, llonganissa i pernil)

Embutido (queso, salchichón y jamón)

Croquetes casolanes de carne

Croquetas caseras de carn

Torrada de pa de coca amb escalivada i anxoves

Tostada de pan de coca con escalibada y anchoas

Botifarra i xoriço criollo

Butifarra y chorizo criollo

Minihamburgueses amb ceba caramel.litzada

Minihamburguesas con cebolla caramelizada

Les Postres / Postres

Broqueta de fruita amb xocolata calenta

Brocheta de fruta con chocolate caliente

Refrescs, aigües, cerveses i vi / Refrescos, aguas, cervezas y vino

28 € IVA inclòs/incluido

Licors a part



Menú Infantil 1

Fins a 10 anys

Primers / Primeros

Macarrons a la bolonyesa

Macarrones a la boloñesa

Canelons de l'àvia

Canelones de la abuela

Segons / Segundos

Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

Hamburguesa a la planxa amb patates fregides

Hamburguesa a la plancha con patatas fritas

Les postres / Postres

Gelat o iogurt natural

Helado o yogur natural

Aigua mineral i pa amb tomàquet / Agua mineral y pan con tomate

12.8 € IVA inclòs/incluido



Menú Infantil 2

Fins a 6 anys

Plat combinat / Plato combinado

Macarrons a la bolonyesa i hamburguesa a la planxa amb patates fregides
Macarrones a la boloñesa y hamburguesa a la plancha con patatas fritas

Les postres / Postres

Gelat o iogurt natural
Helado o yogur natural

Aigua mineral i pa amb tomàquet / Agua mineral y pan con tomate

9.8 € IVA inclòs/incluido



Observacions / Observaciones

*** Les reserves es consideren en ferm una vegada realitzat un pagament a compte. El nombre de comensals es deurà confirmar amb un mínim de 24 hores d'antelació. El nombre de comensals pactats serà el nombre facturat. Si el nombre de comensals és superior al nombre pactat, es facturarà el nombre real de comensals.**

** Las reservas se consideran en firme una vez realizada una paga y señal. El número de comensales se deberá confirmar con un mínimo de 24 horas de antelación. El número de comensales acordados será el que el restaurante facturará. En caso de que el número de comensales sea superior al acordado, se facturará el número real de comensales.*

*** Aquest menú requereix la selecció dels plats escollits per cada comensal amb un mínim de 72 hores d'antelació**

** Este menú requiere la selección de los platos escogidos por cada comensal con un mínimo de 72 horas de antelación.*

*** Adaptem els menús per a vegetarians, vegans o celíacs.**

** Adaptamos los menús para vegetarianos, veganos o celíacos.*

*** Per a qualsevol informació relativa als al·lèrgens, consulti amb el nostre personal.**

** Para cualquier información relativa a alérgenos, consulte a nuestro personal.*



Restaurant Can Edo

www.restaurantecanedo.info

Tel. 93 580 66 60 – 93 692 24 24

restaurantecanedo@hotmail.com