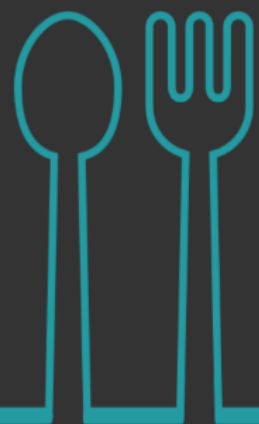




Cuina tradicional des de 1967

*Menús per a
bateigs i comunions
2018*





Menú 1

Primers / Primeros

Cors de carxofa amb ceba caramel.litzada i encenalls de pernil
Corazones de alcachofa con cebolla caramelizada y virutas de jamón

Amanida tèbia de llagostins i pinyons amb vinagreta de gerds
Ensalada tibia de langostinos y piñones con vinagreta de frambuesa

Graellada de verdures amb la seva salsa romesco
Parrillada de verduras con su salsa romesco

Segons / Segundos

Galtes de porc desossades al forn amb verduretes
Carrilladas de cerdo deshuesadas al horno con verduras

Mitjana de vedella a la brasa amb salsa Oporto
Mediana de ternera a la brasa con salsa Oporto

Lluç a la marinera
Merluza a la marinera

Pastís / Pastel

Pastís Sacher, de nata o red velvet
Tarta Sacher, de nata o red velvet

Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Aigües / Aguas

Torres Ibéricos D.O. Rioja

Torres Viña Sol D.O. Penedès

Cava Brut Nature Castell de Calders

26 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs i licors apart

A escollir prèviament per a taula completa un primer plat, un segon plat i un pastís /
A escoger previamente para mesa completa un primer plato, un segundo plato y una tarta



Menú 2

Primers / Primeros

Cors de carxofa amb ceba caramel.litzada i encenalls de pernil
Corazones de alcachofa con cebolla caramelizada y virutas de jamón

Amanida de micuit, fruits secs i pernil d'ànec
Ensalada de micuit, frutos secos y jamón de pato

Timbal de escalivada amb formatge de cabra, mel i farigola
Timbal de escalibada con queso de cabra, miel y tomillo

Segons / Segundos

Ternasco al forn amb verduretes
Ternasco al horno con verduritas

Magret d'ànec a la brasa amb poma
Magret de pato a la brasa con manzana

Suprema de bacallà a la mel i ceba confitada
Suprema de bacalao a la miel y cebolla confitada

Pastís / Pastel

Pastís Sacher, de nata o red velvet
Tarta Sacher, de nata o red velvet

Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Aigües / Aguas

Torres Ibéricos D.O. Rioja

Torres Viña Sol D.O. Penedès

Cava Brut Nature Castell de Calders

30 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs i licors apart

A escollir prèviament per a taula completa un primer plat, un segon plat i un pastís /
A escoger previamente para mesa completa un primer plato, un segundo plato y una tarta



Menú 3

Per a compartir / Para compartir

Cors de carxofa amb ceba caramel.litzada i encenalls de pernil
Corazones de alcachofa con cebolla caramelizada y virutas de jamón

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

Pernil D.O. Guijuelo amb pa de coca
Jamón D.O. Guijuelo con pan de coca

Croquetes de carn d'olla casolanoes
Croquetas de cocido caseras

Remenat de favetes i encenalls de pernil o botifarra negra
Revuelto de habitas y virutas de jamón o butifarra negra

Segons / Segundos

Ternasco al forn amb verduretes
Ternasco al horno con verduritas

Mitjana de ternera a la brasa amb salsa Oporto
Mediana de ternera a la brasa con salsa Oporto

Suprema de bacallà a la mel i ceba confitada
Suprema de bacalao a la miel y cebolla confitada

Pastís / Pastel

Pastís Sacher, de nata o Red velvet
Tarta Sacher, de nata o Red velvet

Cafès i infusions / Cafés e infusiones

Aigües / Aguas

Torres Ibéricos D.O. Rioja

Torres Viña Sol D.O. Penedès

Cava Brut Nature Castell de Calders

35 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs i licors apart

**A escollir prèviament per a taula completa 4 entrants a compartir, un segon plat i un pastís /
A escoger previamente para mesa completa 4 entrantes a compartir, un segundo plato y una tarta**



Menú Infantil

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 de dues carns amb patates fregides

Hamburguesa de dos carnes con patatas fritas

Les postres / Postres

Gelat, iogurt natural o pastís

Helado, yogur natural o pastel

Aigua ,un refresc i pa / Agua mineral, un refresco y pan

12.8 € 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.*

*** Els menús per bateigs i comunions requereixen la selecció amb antelació d'un primer plat, un segon plat i el pastís per a tots els comensals.**

** Los menús para bautizos y comuniones requieren la selección con antelación de un primer plato, un segundo plato y de la tarta.*

*** 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.*

*** Per a més informació, consulti'ns via mail o per telèfon .**

** Para más información, consúltenos vía mail o por teléfono.*



Restaurant Can Edo

www.restaurantecanedo.info

Tel. 93 580 66 60 – 93 692 24 24

restaurantecanedo@hotmail.com