



# CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT



## MENÚS FESTES DE NADAL

### 2018-2019



# MENÚ

## SANT ESTEVE

### PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.  
Pa de vidre torrat, sucats amb tomàquet de penjar de la masia.  
Torrades amb mantega d'anxova i olives negres.

### PRIMER PLAT A TRIAR

Crema de carbassa violí amb llagostí i oli de safrà i pipes de carbassa.

Caneló de rostit de la iaia Teresina amb beixamel tofonada.

### SEGON PLAT A TRIAR

Bacallà cuit a baixa temperatura, sobre llit de crema de ceps amb cruixent de pols de bacallà.

Pollastre de pagès de Can Tinet, guisat a foc lent amb bolets i aromes de tòfona negra.

### POSTRES

Daus de brownie de nadal acompanyat amb crema de licor de crema catalana, coulis de fruits vermells i peta crispy d'or.

### CELLER A TRIAR

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.

**45,00 € IVA INCLÒS**



# MENÚ

## D'ANY NOU

### PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.  
Pa de vidre sucats amb tomàquet de penjar de la masia.  
Paté de salmó sobre torrada de pa d'algues.

### PRIMER PLAT A TRIAR

Amanida de trencadís de blat de moro, amb verdures saltejades, llàgrimes de romesco i llagostins.

Paccheri amb crema de ceps, tòfona i cacau.

### SEGON PLAT A TRIAR

Medalló de filet de vedella ecològica de Girona, amb salsa de foie, reducció de PX sobre llit de patata. (150gr).

Bacallà glacejat amb all i oli de mel, amb pols de panses i pinyons sobre base de crema d'espínacs ecològics.

### POSTRES

Semifred de torró de xixona sobre pa de pessic de xocolata amb pols d'ametlles garrapinyades i coulis de fruita de la passió.

### CELLER A TRIAR

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.

**47,00 € IVA INCLÒS**



# MENÚ DE REIS

## PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.  
Pa de vidre sucavat amb tomàquet de penjar de la masia.

## PRIMER PLAT A TRIAR

Graellada de verdures amb llàgrimes de salsa romesco.  
Rigatoni amb crema de carbassa, cansalada confitada i oli de safrà.

## SEGON PLAT A TRIAR

Suprema de lluç al forn, sobre llit de patata, ceba caramel·litzada al perfum de fonoll.  
Secret de porc a la brasa d'alzina amb parmentier de moniato i llàgrimes de maionesa d'oli negre.

## POSTRES

Tortell de reis.  
Sopa de fruita amb gelat de llimona.

## CELLER A TRIAR

Aigües minerals.  
Vi blanc Freye de Vallformosa. D.O Penedès.  
Vi negre Freye de Vallformosa.

**40,00 € IVA INCLÒS**