



CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT



MENÚS DE GRUPS DE NADAL

2018-2019



MENÚ

PER COMPARTIR

PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Patates braves amb la nostra salsa rocotó.
Daus de coca-pizza.
Musclos al vapor amb aromes de llima,
Ous trencats del galliner, amb patates rosses tallades a ma i encenalls de pernil.
Quiche de salmó fumat, formatge d'ovella i oli d'anet.
Pa de xapata torrat sucant amb tomàquet de penjar i amanit amb oli d'oliva.
Tastet individual de caneló de rostit, de l'àvia Teresina amb beixamel tofonada.

POSTRES

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

CELLER

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

37,00 € IVA INCLÒS



MENÚ

PER GAUDIR

PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
La nostra coca-pizza de Can Campanyà.
La nostra puntaire amb estampat especial nadalenc.
Ous trencats del galliner, amb patates rosses tallades a ma i encenalls de pernil.
Pa de xapata torrat sucats amb tomàquet de penjar i amanit amb oli d'oliva.

SEGON PLAT

Secret de porc cuit a baixa temperatura acompanyat de patates perfumades al pebre vermell dolç de la Vera.

POSTRES

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

CELLER

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

40,00 € IVA INCLÒS



MENÚ

PER CELEBRAR

PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa amb sal trufada.
Pa de vidre torrat sucac amb tomàquet de penjar de la masia.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Paté de salmó fumac amb aromes de fonoll, taronja i torradetes de pa d'algues.
La nostra puntaire amb estampac especial nadalenc.
Bunyol de bacallà negre i allioli amb tocs de kimchi.

SEGON PLAT A TRIAR

Pollastre de pagès de Can Tinet, guisac a foc lent amb bolets i aromes de tòfona negra.
Suprema de salmó fresc, acompanyac de chutney de pinya amb aromes de canyella, anís estrellac i sèsam.

POSTRES

Tortell de torró de xixona amb tocs de xocolata fet pel nostre *pastry xef*.

CELLER

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

46,50 € IVA INCLÒS



MENÚ

PER DEGUSTAR

PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa amb sal trufada.
Pa de vidre torrat, sucats amb tomàquet de penjar de la masia.
Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.
Piruleta de vieira amb salsa nipona i festucs.
La nostra puntaire amb estampat especial nadalenc.
Torradeta amb anxova, pols de tomàquet i crema de formatge Idiazábal.

SEGON PLAT A TRIAR

Suprema de llom de bacallà sobre llit de crema de carxofa, oli de tòfona i falsa pell d'avellana d'Ullastrell.

Secret Ibèric cuit a baixa temperatura amb cordó de salsa de demi-glace amb aromes de moscatell sobre llit de poma.

POSTRES

Gelat de fruita de la passió sobre llit de saüc, ametlles torrades i raig de cava.

CELLER

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

50,00 € IVA INCLÒS