



# CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT



MENÚS DE BATEJOS I COMUNIONS 2021



# MENÚ ROMANÍ

## PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa fregides en oli d'oliva.

Pa torrat sucac amb tomàquet de penjar amanit amb oli Sarrut.

Bastonets d'albergínia ecològiques de Ca n'Oliveró fregides amb tocs de mel d'Arnes.

Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.

Mil fulls de brandada de bacallà amb pols de pebre vermell del tap corti i de melmelada de roses.

Timbalet de fideuada negra del senyoret amb notes d'all i oli i essència de marisc.

## SEGON PLAT A TRIAR

El nostre caneló de rostit de l'àvia Teresina amb beixamel tofonada.

Timbal de melós de vedella guisat amb bolets sobre parmentier de patata de bufet.

Bacallà cuita a baixa temperatura, glacejat amb all i oli de llimona i espígol.

## POSTRES

Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.

## CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre.

Vi negre Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre.

Brindis amb Cava Cal Simó Brut nature D.O.Cava

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 52,00€



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs




Tramús




## MENÚ FARIGOLA





### PICA-PICA PER COMPARTIR





Patates xips artesanes de la casa fregides en oli d'oliva.





Pa torrat sucats amb tomàquet de penjar amanit amb oli Sarrut. 

Bastonets d'albergínia ecològiques de Ca n'Oliveró fregits amb tocs de mel d'Arnes. 

Bunyols de bacallà amb tocs de salsa romesco feta amb fruits secs d'Ullastrell.    

Lioneses amb escuma de foie i pols d'ametlles garrapinyades.    






Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    

Torradeta amb ceba caramel·litzada, encenalls de formatge d'ovella d'Ullastrell, pols d'avellanes torrades vel de cansalada i all i oli de mongetes de varietats antigues.    

## SEGON PLAT A TRIAR

El nostre caneló de rostit de l'àvia Teresina amb beixamel tofonada.   

Magret d'ànec de 5 aglans, cuit a brasa d'alzina, amb chutney de pinya amb aromes bergamota.


Bacallà, cuit a baixa temperatura, glacejat amb maonesa "marmolada" de tinta de calamar sobre crema de marisc i patates forneres.     


## POSTRES


Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.   

## CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Vi negre Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Brindis amb Cava Cal Simó Brut nature D.O.Cava 

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 57,00€



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·lusc




Tramús











## MENÚ SÀLVIA

### PICA-PICA PER COMPARTIR



Patates xips artesanes de la casa.

Pa de vidre torrat sucant amb tomàquet de penjar de la masia. 

Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    


Lioneses amb escuma de foie i pols d'ametlles garrapinyades.    



Anelles de calamar del mar Mediterrani, enfarinades i fregides en oli d'oliva.     

El nostre pop cuit a casa amb allioli glacejat i pebre vermell del tap cortí.  

### SEGON PLAT A TRIAR

El nostre caneló de rostit de l'avia Teresina amb beixamel tofonada.   

Cuixa de cabrit cuita primer a baixa temperatura i després al forn amb patata a la crema. 


Calamar cuit a la planxa sobre llit de mongetes de varietats antigues, amb saltat de papada i botifarra negra i notes de maonesa de llima.  


### POSTRES


Pastís de full amb crema i fruita del temps fet pel nostre pastry chef.   

### CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Vi negre Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Brindis amb Cava Cal Simó Brut nature D.O.Cava 

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 66,00€



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs




Tramús









## MENÚ ESPÍGOL






### PICA-PICA PER COMPARTIR



Patates xips artesanes de la casa fregides en oli d'oliva.

Pa torrat sucats amb tomàquet de penjar amanit amb oli Sarrut. 




Tataki de vedella amb reducció de carn amb tocs orientals.  



Lioneses amb escuma de foie i pols d'ametlles garrapinyades.    

Patates d'Olot farcides de peix i marisc glacejades amb maonesa de llima i reducció de marisc.     




Farcellet de botifarra de Can Quinto amb salsa d'escalivada i maonesa de mongetes de varietats antigues.  

Mil fulls de brandada de bacallà amb pols de pebre vermell del tap corti i tocs de mermelada de roses.    





Tastet de caneló d'ànec amb pera cuita a baixa temperatura.   

Tastet de fals risotto de ceps amb vel de carpaccio de peus de porc i notes de fruits secs.  




### SEGON PLAT A TRIAR

Magret d'ànec cuit a la brasa amb tocs fumats de romaní, albercoc amb oli de kimchi i reducció ratafia.   

Llom de bacallà, cuit a baixa temperatura, glacejat amb maonesa de wasabi, sobre llit de salsa romesco


nipona amb verdures en tempura de temporada de Ca n'Oliveró    


### POSTRES


Pastís maduixots amb almívar de bergamota i menta, amb crema de mascarpone.   

### CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Vi negre Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre. 

Brindis amb Cava Cal Simó Brut nature D.O.Cava 

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 76,00€



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Cloaca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscis



Tramús



# PREGUNTI PER ALTRES SERVEIS QUE ELS PODEM OFERIR:

- Photo call personalitzat.
- Taula dolça.
- Lletres de porexpan grans + globus de colors.
- Tallador de pernil.
- Barra lliure.
- Pantalla i projector.
- Il·luminació.
- DJ.
- Pallasso.
- Animador infantil.
- Mag.
- Cangur.
- Bombolles de sabó.
- Taller de manualitats.
- Maquillatge infantil.
- Servei de fotografia.
- Servei de vídeo.
- Pastís especial de comunió.
- Exclusivitat de la sala.
- Vestir cadires.



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Làctics



Fruits Closca



Api



Mostassa



Gra Sèsam



Sofre Sulfits



Mol·luscs



Tramús