



CAN CAMPANYÀ

MASIA RESTAURANT




MENÚS DE BATEJOS I COMUNIONS 2022












MENÚ SÀLVIA



PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa.

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








Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    


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

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

SEGON PLAT A TRIAR

C! El nostre tradicional caneló de rostit amb beixamel tofonada.   

Mandonguilles de rap i gambes amb salsa americana.       

Mil fulls de galta de vedella i verdures sobre crema de pèsols. 


POSTRES


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

CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc o Negre Vall de Viñas D.O. Terra Alta. 

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

Brindis amb Cava Vallformosa Brut nature D.O.Cava 

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 57,00€





MENÚ ROMANÍ

PICA-PICA PER COMPARTIR

Patates xips artesanes de la casa fregides en oli d'oliva.
Pa torrat sucacat amb tomàquet de penjar amanit amb oli Sarrut.
Croquetes de rostít de l'àvia Teresina.

PRIMER

Fideuada de la casa, amb llagostí, acompanyada d'allioli.

SEGON

C Melós de vedella guisat amb bolets sobre llit de parmentier de patata.

POSTRES

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

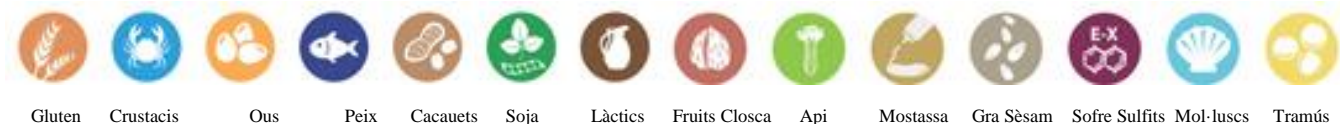
CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc o Negre Vall de Viñas D.O. Terra Alta.
Vi negre Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre.
Brindis amb Cava Vallformosa Brut nature D.O.Cava
Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 58,00€













MENÚ ESPÍGOL



PICA-PICA PER COMPARTIR



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

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

Croquetes de rostit de l'àvia Teresina.    


Torrada de calçots caramel·litzats amb trencadís de carn i aliloli de cendra i llima glacejat.   

Crema catalana de foie amb trencadís de sucre.  




Pop de roca cuit a casa, napat i glacejat amb allioli, sobre llit de patata i *pebre bord tap de Cortí.  

SEGON PLAT A TRIAR

Magret d'ànec 5 aglans amb salsa de fruits vermells.

Bacallà amb salsa de cítrics i bergamota. 


POSTRES


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

CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc o Negre Vall de Viñas D.O. Terra Alta. 

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

Brindis amb Cava Vallformosa Brut nature D.O.Cava 

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 65,00€





MENÚ FARIGOLA

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 fregits amb tocs de mel d'Arnes.

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

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.

Entrecot de vedella de Campdevàrol, de 500g, amb una maduració de 30 dies.

Calamar cuit a la planxa amb crema de pèsol, trencadís de botifarra negra i aromès d'anís.

POSTRES

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

CELLER

Aigües minerals.

Vi blanc o Negre Vall de Viñas D.O. Terra Alta.

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

Brindis amb Cava Vallformosa Brut nature D.O. Cava

Cafè o infusió.

Decoració floral.

IVA INCLÒS 69,00€





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