



MENÚ PER FESTES

APERITIUS (Tots inclosos)

Coca amb pernil ibèric

2 Bombons de foie i poma

Croqueta de rostit

Croqueta de bolets

Vol-au-vent de brandada de bacallà

Dauets de salmó marinat

SEGONS (1 a escollir)

Pollastre farcit de mousse de Foie acompanyat amb patata al romaní

Melós de vedella a baixa temperatura amb parmentier de patata

Magret d'Ànec amb Pedro Ximénez i mel amb timbal de patata i oliva negra

Orada farcida de ceps amb crema de llagostins i espàrrecs verds

Suquet de Corball amb patates, cloïsses i carxofes

POSTRES (1 a escollir)

POT Cheese Cake

POT Brownie de xocolata

POT Tiramisú

38€/preu per persona (MÍNIM DUES PERSONES)

RECOLLIDA

24 I 31 DESEMBRE FINS A LES 17H

26 DESEMBRE FINS A LES 14H



PLATS DE FESTA

2 **Bombonets de foie** i poma Golden caramel·litzada 3€

Vol-au-vent de **brandada** de bacallà i figues o Vol-au-vent farcit de **fruits de mar** 3€/unitat

Brotxeta de **formatge de cabra** amb fruits secs i sèsam 3€/unitat

Dauets de **salmó** marinat (brotxeta) 3€

Vaset d'**hummus** amb pimentó fumat i crackers 3€/unitat

Coca amb tomàquet de **pernil ibèric** 3€/unitat

Croquetes de rostit o de bolets 1€/unitat

6 Canelons de Rostit amb beixamel 15€

Terrina de **Foie** amb melmelada i torradetes 16€

Pop a la planxa sobre Parmentier de patata 15€

Musclos a la marinera 10€

Truita de Patata i Ceba 9€ / Truita de sobrassada, brie i mel 10€

Tàrtar salmó i llima 15€

Tataki de tonyina amb arròs Basmati 15€

Amanida de Formatge de Cabra, fruits secs i vinagreta 10€

Variat de **Formatges** amb torradetes 18€

Variat d'**embotits ibèrics** amb pa amb tomàquet 22€

Pollastre farcit - Bolets i Ceba caramel·litzada 12€ / Pernil dolç i Formatge 10€ / Foie 15€

Melós de vedella a baixa temperatura amb parmentier de patata 16€

Vedella amb bolets 28€/kg (ració 400gr aprox.)

Espatlla de Xai al Forn sencera amb Patata Panadera 32€ / ½ Espatlla de Xai 18€

Magret d'Ànec amb Pedro Ximénez i mel amb timbal de patata i oliva negra 18€

Costelles fumades de Porc cuites a baixa temperatura 16€

Salmó Cruixent amb Cebetes i Tomàquet a les Fines Herbes 15€

Orada al Forn amb patata Panadera 13€/unitat

Calamars Farcits amb la seva salsa 32€/kg (400gr ració aprox.)

Orada farcida de ceps amb crema de llagostins i espàrrecs verds 17€

Suquet de **Corball** amb patates, cloïsses i carxofes 18€

POSTRES: POTS 250ml (cheese cake, lemon pie, tiramisú, brownie, carrot cake) 7€

COMANDES AL 674726040 O A INFO@CANSIBARITA.CAT *reclameu confirmació