



Restaurant Can Cabassa Castaño

Petites celebracions

(Menú per a grups de 40 persones màxim)

Menú nº1

Píca-píca Can Cabassa

(Acompanyat de pa galleg amb tomàquets i oli verge extra en el centre de la taula)

Amanida de salmó i perles de mozzarella a la vinagreta de nous

Coca de sardines amb oli d'alfàbrega

Patates farcides de bolets amb làmines de foie

Calamars a l'andalusa

Mínicroquetes d'au



Bacallà a la mussolina d'allis sobre fons de tomàquets confitats

ó

Lligat de rap i salmó en pasta filo sobre fons de crema de gambes

ó

Confit d'ànec farcit de peres a la taronja amarga

ó

Filet ibèric al pebre verd

(Confirmant amb antel.lació la quantitat de cada opció per grups més grans de 10 persones)



Bescuít de vainilla amb xocolata calenta

Bodega

Vino blanc Masia Peralada

Vino negre Rioja Torres Ibéricos criança

Cava Parxet Brut Nature

Aguas minerals

Cafès

P.V.P 40 € + 8% IVA



Restaurant Can Cabassa Castaño

Petites celebracions

(Menú per a grups de 40 persones màxim)

Menú nº2

Píca-píca Can Cabassa

(Acompanyat de pa gallec amb tomàquets i oli verge extra en el centre de la taula)

Encenalls de pernil ibèric

Tímbal d'escalivada amb formatge de cabra

Croquetes casolanes de ceps i foie

Calamars frescos a l'andalusa

Xíps de carxofa



Llobarro farcit d'espàrrecs i llagostins a la koskera

ó

Melós de vedella amb salsa de ceps amb saquet de bolets

(Confirmant amb antel·lació la quantitat de cada opció per grups més grans de 10 persones)



Bescuít de Xixona amb xocolata calenta

Bodega

Vino blanc Masía Peralada

Vino negre Rioja Torres Ibéricos criança

Cava Parxet Brut Nature

Aguas minerals

Cafès i licors

P.V.P 45 € + 8% IVA

*Licors tipus xupito de préssec, poma, orujo, whisky JB, Ballantines; conyac Magno i Carlos III. Qualsevol altre licor es cobrarà a part



Restaurant Can Cabassa Castaño

Petites celebracions

(Menú per a grups de 40 persones màxim)

Menú nº3

Píca-píca Can Cabassa

(Acompanyat de pa gallec amb tomàquets i oli verge extra en el centre de la taula)

Encenalls de pernil ibèric

Delícia d'escalivada i salmó marinat

Creps cruixents de confit d'ànec i poma amb coulis de taronja

Bombó de botifarra negra i formatge de cabra

Croquetes casolanes de cabra de mar



Tronc de lluç gallec a la Donostíarra

ó

Ternasco al forn estíl provençal amb patates panaderes

(Confirmant amb antel·lació la quantitat de cada opció per grups més grans de 10 persones)



Mousse d'ametlla i xocolata crema de Baileys

Bodega

Vino blanc Masía Peralada

Vino negre Rioja Torres Ibéricos criança

Cava Parxet Brut Nature

Aguas minerals

Cafès i licors

P.V.P 46 € + 8% IVA

*Licors tipus xupito de préssec, poma, orujo, whisky JB, Ballantines; conyac Magno i Carlos III. Qualsevol altre licor es cobrarà a part



Restaurant Can Cabassa Castaño

Petites celebracions

(Menú per a grups de 40 persones màxim)

Menú nº4

Píca-píca Can Cabassa

(Acompanyat de pa gallec amb tomàquets i oli verge extra en el centre de la taula)

Encenalls de pernil ibèric

Amanida de mango i llagostins a la vinagreta de gerds
Vírutes de foie d'ànec al caramel amb el seu toc de pebre negre

Broquetes de llagostins embolicats en patata amb Tereyakí

Bunyols de bacallà casolans



Cueta de rap al forn amb patates panaderes i hortalisses

ó

cuixa de cabrit confitada

(Confirmant amb antel·lació la quantitat de cada opció per grups més grans de 10 persones)



Pastís tatin de poma sobre llit de caramel i bany de dama blanca

Bodega

Vino blanc Masía Peralada

Vino negre Rioja Torres Ibéricos criança

Cava Parxet Brut Nature

Aguas minerals

Cafès i licors

P.V.P 48 € + 8% IVA

*Licors tipus xupito de préssec, poma, orujo, whisky JB, Ballantines; conyac Magno i Carlos III. Qualsevol altre licor es cobrarà a part



Restaurant Can Cabassa Castaño

Petites celebracions

(Menú per a grups de 40 persones màxim)

Menú nº5

Píca-píca Can Cabassa

(Acompanyat de pa gallec amb tomàquets i oli verge extra en el centre de la taula)

Encenalls de pernil ibèric

Vírules de foie d'ànec al caramel amb el seu toc de pebre negre

Cassoleta de cloïsses a la marinera

Escamarlanets de platja oberts al forn amb el seu bitxo

Calamarsets a l'andalusa



Rotllets de llenguado i llagostins a la salsa de cítrics

amb teula de pinya

ó

Filet de vedella a l'oporto amb tulípa de verduretes caramel·litzades

(Confirmant amb antel·lació la quantitat de cada opció per grups més grans de 10 persones)



Semífred de iogurt, coco i mango amb fruits del bosc

Bodega

Vino blanc Masía Peralada

Vino negre Rioja Torres Ibéricos criança

Cava Parxet Brut Nature

Aguas minerals

Cafès i licors

P.V.P 51 € + 8% IVA

*Licors tipus xupito de préssec, poma, orujo, whisky JB, Ballantines; conyac Magno i Carlos III. Qualsevol altre licor es cobrarà a part

Av. Montserrat Roig s/n – Sant Cugat del Vallès (Barcelona) – Tel. **93 674 02 67** – Tel. i Fax **93 674 25 25**
www.cancabassa.com – info@cancabassa.com