

# Menú de Grups



*Restaurant Can Sidro*

*C/Sant Isidre, 13-15 Palau-solità i Plegamans*

*www.cansidro.com*

*Telf. 93 864 30 40*



# Menú Pit Roig

## Aperitiu per entrar en gana

Amanida Russa

Hummus de cigrons casolà amb torradetes

Coca d'escalivada de l'hort de Can Sidro

Broqueta de tomàquet i mozzarella

Fusta de fuet de Vic

Pà de l'avi acabat de fer amb tomàquet i oli verge



## Primer Plat, cal escollir-ne dos i tots els comensals triaran un dels dos plats seleccionats

Bacallà a la Catalana

Lluç amb verduretes

Llenguado sense feina

Cueta de Rap a l'all cremat... 6€ de Suplement



## Segon Plat , cal escollir-ne dos i tots els comensals triaran un dels dos plats seleccionats.

Confit d'ànec amb coulis de taronja, cebetes caramel·litzades i patata Duquesa

Llata de vedella amb bolets

Ternasco de xai al forn amb farigola i patata panadera

Entrecot de 350gr a la brasa amb salsa de pebre... 4€ de Suplement

Filet de bou de Girona amb el seu acompanyament... 6€ de Suplement



## La Nostra Pastisseria, a escollir per tots els comensals igual

El Cremat de crema

Mousse de tres xocolates



## Bevudes

Aigua, vi blanc Conde de Caralt, vi Rosat René Barbier, Negre Conde de Caralt.

Copa de Castell d'Ordal Brut , ronda de xarrups i cafès o infusions

Jerra de Sangria 10€

Cerveses 2,20€

Refresc 350cl (Coca Cola, Fanta..) 2,20€

\*Poden haver-hi canvis segons mercat.

7 dies abans de l'esdeveniment es confirmaran els plats triats



PREU: **36€**

# Menú Raspinell



*Amanida Russa*

*Hummus de cigrons casolà amb torradetes*

*Broqueta de tomàquet i mozzarella*

*Fusta de fuet de Vic*

*Pà de l'avi acabat de fer amb tomàquet i oli verge*



*Coca d'escalivada de l'hort de Can Sidro*

*Croquetes casolanes de carn rostida*

*Fideuà*

*Bunyols de bacallà amb romesco*

*Piruleta de Langostino Marinado*



## **Segon Plat a triar**

*Bacallà a la Catalana*

*Llenguado sense feina*

*Cueta de Rap a l'all cremat... 6€ de Suplement*

*Brasada de 6 peces de carn (xai, pollastre, botifarra, llom, cansalada i secret)*

*Confit d'ànec amb coulis de taronja, cebetes caramel·litzades i patata Duquesa*

*Llata de vedella amb bolets*

*Ternasco de xai al forn amb farigola i patata panadera*

*Entrecot de 350gr a la brasa amb salsa de pebre... 4€ de Suplement*

*Filet de bou de Girona amb el seu acompanyament... 6€ de Suplement*

## La Nostra Pastisseria

El Cremat de crema

Mousse de tres xocolates

Pastís Massini

Mousse de llimona



## Bevudes

Aigua, vi blanc Conde de Caralt, vi Rosat René Barbier, Negre Conde de Caralt.

Copa de Castell d'Ordal Brut , ronda de xarrups i cafès o infusions.

Jerra de Sangria 10€

Cerveses 2,20€

Refresc 350cl (Coca Cola, Fanta..) 2,20€



**PREU: 38€**

*\*Cerveses i Refrescos no incloses al menú.*

*Poden haver-hi canvis segons mercat.*

*Per grups inferiors a 25 persones es poden escollir 2 plats per a tots els comensals.*

*Per grups superiors a 25 persones s'ha d'escollir un plat únic per a tots els comensals.*

*7 dies abans de l'esdeveniment es confirmaran els plats triats*



# Menú Especial Pica-Pica Brunch Gaig



*Coca d'escalivada*

*Gotet de pa amb tomàquet i pols de pernil*

*Croquetes d'arrós negre*

*Fideuà*

*Pa amb tomàquet i pernil de Guijuelo*

*Profiteroles farcides de foie*

*Llonganissa amb pa de pagès*

*Fusta d'embotits i formatges*

*Samosa de ceba caramel·litzada i avellana*

*Broqueta de pollastre teriyaki*

*"Tacos" truita patates*

*Bunyols de bacallà amb romesco*

*Cassoleta de mandonguilles amb sèpia*

*Croquetons*

*Cruixent de llagostí amb romesco*

*Dauets de motzarella amb codony*

*Postre: Pastís de celebració*

*Aigua, vi blanc Conde de Caralt, vi Rosat René Barbier, Negre Conde de Caralt.*

*Copa de Castell d'Ordal Brut, ronda de xarrups i cafès o infusions.*

*\*Cerveses i Refrescos no incloses al menú.*

*Poden haver-hi canvis segons mercat.*

*Per grups inferiors a 25 persones es poden escollir 2 plats per a tots els comensals.*

*Per grups superiors a 25 persones s'ha d'escollir un plat únic per a tots els comensals.*

*7 dies abans de l'esdeveniment es confirmaran els plats triats*

**PREU: 36€**

