

Primers

Brou de Nadal 4,60

Escudella amb galets i 'pilotilles' 5,95

Canelons de Nadal gratinats 5,95

Assortit de 15 croquetes variades de pollastre, de pernil ibèric i de ceps 17,00

Assortit de 16 "Mini Quiches" variades espinacs i ricotta, verdures, pernil i formatge brie 19,00

Tàrtar de salmó curat amb alvocat i oli trufat 8,95

Assortit de mousse de la casa escalivada, ceps, carabassó i ceba 6,50

Terrina de mousse de marisc 7,95

Mousse sencer escalivada, ceps, carabassó i ceba, marisc (+2 €) (5 - 6 racions) 16,00

Brandada de Bacallà recepta David Roca en cassoleta de terrissa 11,50

Tronc de Nadal (Farcit de salmó fumat i mascarpone) 8,95

Pop a la gallega 8,00

Caragols a la llauna 9,90

Anxoves de roses 12 filets 8,95

Hummus de pastanagues rostides 4,60

Carpaccio de vedella curat amb sal i pebre + parmesà i maionesa de mostassa 10,50

PER EMPORTAR

Segons

Roast tuna marcada a la planxa amb tomata fresca oli d'oliva i soja 8,50

Galantina de pollastre farcida de trufa, ou dur, olives i xampinyons amb salsa de bolets 7,50

Llata de vedella de Girona amb bolets 8,50

Cuixetes de pollastre amb pinyons, panses i prunes 6,90

Xai cuinat a baixa temperatura amb all i xerès acompanyat de patates dòlar 7,90

Roastbeef de vedella de Girona 6,90

Rostit de Nadal costelló, botifarra i pollastre amb trompetes 8,90

Melós d'os de vedella amb salsa de ceps 11,00

Bacallà a la moussalina d'all 8,50

Galantina de Nadal Pollastre desossat i farcit amb la seva propia carn picada amb trufa, ou dur, olives i xampinyons, el servim filetejat en una safata amb salsa de bolets i verdures (4 racions) 39,00

Pollastre de Nadal Autèntic. Pollastre de pagès sencer i desossat, farcit amb poma, pinyons, panses i prunes cuinat al forn i servit en una safata (6 - 8 racions) 85,00

VI BLANC

Drac Màgic 8,25

Fenomenal 8,55

Costers ECO 8,85

VI ROSAT

Jean Leon Rosé 12,95

10.000 Hores 7,55

Temps ECO 3,95

VI NEGRE

Vianda 9,95

Sileo ECO 10,50

Venta las Vacas 15,65

CAVA

AT Roca 11,95

Laietà ECO 19,95

De Nit Rosé 18,50

Canelons en safates de 6 - 12 unitats

Canelons de Nadal carn rostida amb beixamel de la casa 1,55 / unitat

Canelons París carn rostida amb beixamel de foie i tòfona 2,85 / unitat

Canelons de 6 verdures amb beixamel de ceps

(pastanaga, porro, ceps, xampinyons, espàrrecs, carabassó i ceba) 1,75 / unitat

Canelons de peix i marisc elaborats amb pasta fresca i beixamel de gambes 2,65 / unitat

Canelons de bolets elaborats amb pasta fresca i beixamel de parmesà 2,10 / unitat

Safates de 4 - 6 racions

Taula de formatges amb codony i confitura artesana de nabius (preu aproximat) 23,00

Selecció d'embotits catalans llom i llonganissa de pagès, lllaminets i catalana 17,00

Espatlla ibèrica de gla 19,50

Pernil duroc reserva 9,95

Espatlla ibèrica "campo" 13,50

Selecció d'embotits ibèrics Joselito llom ibèric, llonganissa ibèrica, xoriç "joselito" 19,50

Postres de Can Pericus

Pastís de Nadal de xocolata avellana i neula 39€ (4-5 racions)

Pocket cakes especials de Nadal Praliné de trufa 58% amb Ganduja d'avellanes de Tarragona

Torró de xixona amb xocolata blanca / Coco amb xocolata de Madagascar 70 % 14,50

Pastissos clàssics de Ferrero, Red Velvet, Oreo, Carrot, Kinder, Mango i fruita de la passió, Tiramisú,

Mandarina i xocolata blanca, Sacher 4-5 racions 29,00 / 6-8 racions 39,00 / 10 - 12 racions 49,00

Pocket cake de Red Velvet, Oreo, Carrot, Kinder 12,50 , de Ferrero, Tiramisú, Mango 14,50

Torrans de Can Xapa de Bordils / Torrons de Can Callís d'Olot / "Mantecados" artesanals de Vitoria /

Catànies de Vilafranca / Llaunes de galetes / Panettones Fiasconaro / Bombons / i altres idees per regalar

Menú farra 12,50

Primers Mafaldine "RUMMO" amb salsa de ceps
Canelons de carn gratinats
Assortit de croquetes ibèric, pollastre i verdures
Crema de pastanaga i moniato

Segons Filet de pollastre al foie
Burgers amb salsa de jabugo
Pastís de peix amb crema de piquillos
Vedella amb bolets

Postres Mousse de torró o mousse de mandarina i xocolata blanca

Escolliu un primer plat + un segon plat + unes postres

Menú vàlid de l'1 de desembre al 5 de gener exceptuant els dies 24 i 31

MENÚ CAP D'ANY

PER EMPORTAR

APERITIU

Crema de carbassa i llagostins

ENTRANTS

Mini quiche de vedures i bacon
Mini quiche de formatge i brie
Croqueta de remolatxa i gorgonzola
Croqueta de verdures i provolone
Rotllet de carbassó i formatge cremós
Bombó de foie i xocolata
Tartaleta de brandada de bacallà
Mini hummus de pastanaga i curry
Bombó de codony

SEGON PLAT a escollir:

Rigatoni amb salmó i crema de porros

Angus Burger

200g de carn d'Angus criada a Catalunya amb crema de ceps i arròs vermell

Medallons de vedella

cuïta a baixa temperatura amb salsa de pernil ibèric

Polpette cruixents farcides de foie

amb cremos de moniato

POSTRES

Assortit de postres de Can Pericus

+ Raïm de la sort

29 €/pers.

El menú de cap d'any inclou:
Aperitiu + entrants
+ segon plat (a escollir)
+ postres
+ raïm de la sort

Pots encarregar el "menú de cap d'any" fins el dilluns 28 a les nostres botigues i també per telèfon

Dijous 31 de desembre obrirem de 9 a 20.30h podreu **recollir** el menú **entre les 15h i les 19h**

Els plats de l'interior d'aquest fulletó els podeu encarregar durant tot el Desembre i primers de Gener

Horari desembre:
de dilluns a dissabte de 9 a 20:30

Tots els diumenges obrim
de 9 a 14:30 Plaça Catalunya

Tanquem: Nadal, Sant Esteve, dies 1 i 6 de gener

Plaça Catalunya 2
972 575 988

Plaça Major 11
972 570 303

www.canpericus.com
hola@canpericus.com



@canpericus

can
Pericus

Banyoles



NADAL 2020