

PRIMERS

| | |
|--|-------|
| · Brou de Nadal | 4,70 |
| · Escudella amb galets i mandonguilles | 6,50 |
| · Canelons de Nadal gratinats | 6,80 |
| · Assortit de 15 croquetes | 18,00 |
| Pollastre, pernil ibèric i ceps | |
| · Assortit de 16 "Mini Quiches" | 19,90 |
| Espinacs i ricotta, verdures, pernil i formatge brie | |
| · Tàrtar de salmó curat | 8,95 |
| Amb avocat i oli trufat | |
| · Assortit de mousse de la casa | 6,90 |
| Escalivada, ceps, carbassó i ceba | |
| · Fondue de formatge | 8,90 |
| Comté, Gorgonzola, Cheddar i Emmental | |
| · Mousse sencer | 16,90 |
| Escalivada, ceps, carbassó i ceba (5 - 6 racions) | |
| · Brandada de bacallà | 11,90 |
| Recepta David Roca en cassoleta de terrissa | |
| · Tronc de Nadal | 8,95 |
| Farcit de salmó fumat i mascarpone | |
| · Pop a la gallega | 8,95 |
| · Cargols a la llauna | 9,90 |
| · Anxoves de Roses | 8,95 |
| 12 filets | |
| · Hummus de cigrons amb "olives kalamata" | 4,70 |
| · Carpaccio de vedella | 10,50 |
| Curat amb sal i pebre + parmesà i maionesa de mostassa | |

Plats per emportar

SEGONS

| | |
|---|-------|
| · Galantina de pollastre | 7,90 |
| Farcida de trufa, ou dur, olives i xampinyons amb salsa de bolets | |
| · Llata de vedella de Girona amb bolets | 8,90 |
| · Cuixetes de pollastre | 7,90 |
| Amb pinyons, panses i prunes | |
| · Xai cuinat a baixa temperatura | 7,90 |
| Amb all i xerès acompanyat de patates dòlar | |
| · Roastbeef de vedella de Girona | 6,90 |
| · Platillo de Nadal | 8,90 |
| Costelló, botifarra i pollastre amb trompetes | |
| · Melós d'os de vedella | 11,00 |
| Amb salsa de ceps | |
| · Bacallà al pil pil amb patates laminades | 8,90 |
| · Galantina de Nadal | 42,00 |
| Pollastre desossat i farcit amb la seva pròpia carn picada amb trufa, ou dur, olives i xampinyons. El servim filetejat en una safata amb salsa de bolets i verdures (4 racions) | |
| · Pollastre de Nadal Autèntic | 89,00 |
| Pollastre de pagès sencer i desossat, farcit amb poma, pinyons, panses i prunes, cuinat al forn i servit en una safata (6-8 racions) | |

**Els plats per emportar
els podeu encarregar
de l'1 de desembre
al 10 de gener**

Pl Catalunya (Vila Olímpica)

De dilluns a dissabte
de 9 a 20.30 h

Tots els diumenges
de 9 a 14.30 h

Els festius
6 i 8 de desembre
de 9 a 14.30 h

Tanquem

Nadal, Sant Esteve,
dies 1 i 6 de gener

Pl Major

De dilluns a dijous
de 9 a 14 h
Divendres i dissabtes
de 9 a 14.30 h i de 17 a 20.30 h

7 de desembre
de 9 a 14.30 h i de 17 a 20.30 h

8 de desembre (mercat)
de 9 a 14.30 h

Del 20 de desembre
fins al 8 de gener
de dilluns a dissabte
de 9 a 14.30 h i de 17 a 20.30 h

Tanquem

6 de desembre, Nadal,
Sant Esteve, dies 1 i 6 de gener



CANELONS

En safates de 6 o 12 unitats

- Canelons de Nadal unitat 1,55
Carn rostida amb beixamel de la casa / unitat
- Canelons París unitat 2,85
Carn rostida amb beixamel de tòfona
- Canelons de 6 verdures amb beixamel de ceps unitat 1,85
Pastanaga, porro, ceps, xampinyons, espàrrecs, carbassó i ceba
- Canelons de la iaia Carmelita unitat 1,65
Carn rostida amb salsa de tomàquet natural i flocs de parmesà
- Canelons de peix i marisc unitat 2,75
Elaborats amb pasta fresca i beixamel de gambes
- Canelons de bolets unitat 2,20
Elaborats amb pasta fresca i beixamel de parmesà

SAFATES

4-6 racions

- Taula de formatges 23,00
Amb codony i confitura artesana de nabius (preu aproximat)
- Selecció d'embotits catalans 18,00
Llom i llonganissa de pagès, lllaminets i catalana
- Espatlla ibèrica de gla 19,50
- Pernil duroc reserva 9,95
- Espatlla ibèrica "campo" 14,50
- Selecció d'embotits ibèrics Joselito 19,90
Llom ibèric, llonganissa ibèrica, xoriç "Joselito"

POSTRES DE CAN PERICUS

- Pastissos clàssics 4-5 racions 29,90 | 6-8 racions 39,90 | 10-12 racions 49,90
Ferrero, Red Velvet, Oreo, Carrot, Kinder, Mango i fruita de la passió,
Massini, Tiramisú, Sacher, Lemon Harry, Tres xocolates
- Pocket cake 2-3 racions 14,90
Red Velvet, Oreo, Carrot, Kinder, Ferrero, Tiramisú, Mango, Sacher, Lemon Harry
- Cheesecake 5-6 racions 26,00

MENÚ DE GRESCA

PRIMERS un plat a escollir

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

SEGONS un plat a escollir

- Saltejat de pollastre amb verdures
- Burgers amb salsa de jabugo
- Raviolis farcits de salmó amb crema de porros
- Vedella amb bolets

POSTRES un a escollir

- Mousse de crema catalana
- Mousse de xocolata negra

13,50 €/pers.

Menú vàlid
de l'1 de desembre
al 10 de gener
excepte els dies
24 i 31



LOTS I PANERES

Compra on-line a canpericus.com

o si les vols personalitzades

demana informació a les nostres botigues,
per telèfon o per WhatsApp 972 575 988