



Bon Nadal

canpericus.com

PER PICAR

- **Assortit de canapès** - 24 unitats 26,00
Foie i xocolata, formatge i nous, marisc i cranc, ou i pernil
- **Assortit de croquetes** - 15 unitats 19,90
Pollastre, pernil ibèric i ceps
- **Assortit de mousse de la casa** 7,50
Escalivada, ceps, carbassó i ceba
- **Mousse sencera** - 5/6 racions 18,50
Escalivada, ceps, carbassó i ceba
- **Ensaladilla Gourmet** *Nou* 9,50
Amb maionesa de tòfona, salmó fumat i olives Espinaler
- **Trio d'Hummus** 10,00
De cigrons, pebrot i remolatxa, servit amb papadam's
- **Brandada de bacallà** 11,90
Recepta David Roca en cassoleta de terrissa, apte per forn i microones
- **Pop a la gallega** 11,50
- **Carpaccio de vedella** *Nou* 11,50
Curat amb sal i pebre, formatge parmesà i maionesa de mostassa
- **Tronc de Nadal vegetarià** *Nou* 9,25
Farcit d'escalivada, crema de formatge i olivada
- **Tronc de Nadal nòrdic** 9,25
Farcit de salmó fumat i mascarpone

DE LA XARCUTERIA

- **Pernil duroc reserva** - Safata 4/5 racions 9,95
- **Espatlla ibèrica campo reserva** - Safata 4/5 racions 15,50
- **Selecció d'embotits catalans** - Safata 4/5 racions 19,00
Llom i llonganissa de pagès, llaminets i catalana
- **Selecció d'embotits ibèrics de gla** - Safata 4/5 racions 21,00
Llom ibèric, llonganissa ibèrica i xoriç
- **Taula de formatges** - Safata 4/5 racions preu aprox. 25,00
Amb codony i confitura artesana de nabius
- **Fondue de formatge** *Nou* 8,90
Comté, Gorgonzola, Cheddar i Emmental
Servida en una cassoleta de fusta, apte per forn i microones
- **Salmó fumat extra noruec** - Safata 4/5 racions 300 g aprox. 19,90
- **Medalló de foie de la casa amb torradetes de panses** - Preu aprox. 19,90

ELS PLATS

• Brou de Nadal - 1l	6,50
• Escudella amb galets i mandonguilles - 1l	8,90
• Canelons de Nadal gratinats - 3 unitats	7,50
• Concorde Burguer Nou	9,90
200 g de carn d'angus amb base de parmentier, patata i bolets saltejats, reducció de xerès	
• Llata de vedella de Girona amb bolets	9,90
• Rodó de vedella a baixa temperatura Nou	11,00
Amb la nostra famosa salsa de jabugo	
• Cuixetes de pollastre amb ametlles, panses i prunes	8,90
• Xai cuinat a baixa temperatura amb all i xerès i patates dollar	9,90
• Roastbeef de vedella de Girona	9,90
• Platillo de Nadal	9,90
Rostit de costelló, botifarra, pollastre i ceps	
• Bacallà al pil pil amb patates laminades	9,90
• Calamars farcits amb carn de pilota	12,00
• Pastís de bacallà amb crema de piquillos i ceba caramel·litzada Nou	9,90
• Còctel Roll Nou	11,50
Brioix francès farcit de gambes amb enciam, maionesa i cranc	
• Pulled Pork Roll Nou	11,50
Brioix francès farcit de carn de porc cuinada a molt baixa temperatura	



EL POLLASTRE DE NADAL

• Galantina de Nadal - 1 ració	9,50
Pollastre desossat i farcit de trufa, ou dur, olives i xampinyons amb salsa de bolets	
• Galantina de Nadal - sencera 4/5 racions	47,50
Pollastre desossat i farcit amb la seva pròpia carn picada, trufa, ou dur, olives i xampinyons, servit filetejat en una safata amb salsa de bolets i verdures	
• Pollastre de Nadal autèntic - 6/8 racions	99,00
Pollastre de pagès sencer i desossat, farcit amb poma, pinyons, panses i prunes, cuinat al forn. El servim sencer amb la seva pròpia salsa de coccio a part.	
Instruccions: Escalfeu el forn a 120°, banyeu el pollastre amb la salsa i deixeu-lo al forn 30/40 minuts.	
Manteniu-lo al forn fins al moment de servir	

CANELONS



Canelons servits en safates de 6 o de 12 unitats. Preparats per gratinar

Preu unitat

- **Canelons de Nadal** 1,70
Carn rostida amb beixamel de la casa
- **Canelons París** 2,95
Carn rostida amb beixamel de tòfona
- **Canelons de 6 verdures amb beixamel de ceps** 1,95
Pastanaga, porro, ceps, xampinyons, espàrrecs, carbassó i ceba
- **Canelons de la iaia Carmelita** 1,95
Carn rostida amb salsa de tomàquet natural i flocs de parmesà, sense beixamel
- **Canelons de peix i marisc** 2,95
Elaborats amb pasta fresca i beixamel de gambes
- **Canelons de bolets** 2,35
Carn de porc cuinada a molt baixa temperatura,
elaborats amb pasta fresca i beixamel de parmesà

POSTRES

- **Pastissos** 5-6 racions 32,00 | 7-9 racions 42,00 | 12-15 racions 54,00
Rocher, Oreo, Sacher, Sara, 3 xocolates, Kinder, Tiramisú, Carrot, Mango, Lemon Harry i Red Velvet
- **Cheesecake** 5-6 racions 26,90 | 12-15 racions 54,00
- **Pocket cake** 2-3 racions 14,90
Rocher, Oreo, Sacher, Kinder, Carrot, Mango, Lemon Harry i Red Velvet
- **Tronc de Nadal de gianduja, avellana cruixent i craquelin** 32,00
- **Super taula dolça de Nadal** 65,00
- **Arbre de xocolata adornat de Nadal amb fruits secs** 32,00
- **Caseta de Can Pericus** a la web
- **Tortell de Reis** a la web

DISPONIBLE DEL 5 DE DESEMBRE DE 2022 AL 10 DE GENER DE 2023
EXCEPTE ELS DIES 24 I 31

MENÚ DE GRESCA

14,95 €/pers.

PRIMERS un plat a escollir

- Sopa de galets i mandonguilles
- Lassanya bolonyesa
- Canelons de Nadal de carn rostida
- Assortit de croquetes: ibèric, pollastre i verdures

SEGONS un plat a escollir

- Filet de pollastre al foie
- Burguers amb salsa de jabugo
- Raviolis farcits de salmó amb crema de porros
- Salsitxes saltades amb shitake i ceps, all i julivert

POSTRES una a escollir

- Mousse de xocolata negra
- Mousse de maduixa i mascarpone

TEENAGER PLAN

UN ÀPAT COMPLERT EN UN PLAT ÚNIC

COMBO IBÈRIC 11€

Fingers de pollastre arrebossat, salsitxes de porc duroc, amanida ibèrica i la nostra salsa secreta

COMBO CORRAL 11€

Fingers de pollastre arrebossat, salsitxes de pollastre de corral, amanida de pasta, tonyina, olives negres, blat de moro, ou dur i tomata xerry

COMBO VEGÀ 11€

Croquetes veganes amb gust de "pollo no pollo", arròs saltejat i verdures

ENCARREGA



DES DE CAN PERICUS XARXUTERIA BANYOLES

PL. MAJOR 2
(Barri vell)

Horari especial:

Del 2 de desembre al 7 de gener
De dilluns a dissabte
de 8.30 a 14.30 h i de 17 a 20.30 h
Excepte 12, 13, 14 i 15 desembre
de 8.30 a 14.30 h
Diumenges i festius tancat

PL. CATALUNYA 11
(Vila olímpica)

Horari:

De dilluns a dissabte
de 9 a 20.30 h
Diumenges i festius
de 9 a 14.30 h
Nadal, Sant Esteve,
1 i 6 de gener tancat



DES DE CASA TEVA

- T 972 575 988
- WhatsApp 972 575 988
- hola@canpericus.cat
- www.canpericus.cat



Carnisseria i Xarxuteria
Gastrobar
Càterings i Pastissos

DISPONIBLE EL 30 I 31 DE DESEMBRE

PER EMPORTAR

MENÚ CAP D'ANY 36,90 €/pers.

APERITIU

- Crema de carbassa, miso i moniato

ENTRANTS tot inclòs

- Mini quiche
- Croqueta de calamarsets
- Bombó de foie d'ànec i xocolata
- Mini ensaladilla amb tonyina i maionesa de llima

SEGONS un plat a escollir

- Burguer de vedella Angus 200 g amb salsa Noisette i un toc de gorgonzola amb arròs d'acompanyament
- Medallons de vedella cuits a baixa temperatura amb salsa de ceps i oporto
- Duo d'espaguetis verds i blancs de carbassó saltats amb llagostins, xerris, all i bitxo
- Canelons de carbassa amb beixamel de parmesà i formatge fumat

POSTRES tot inclòs

- Assortit petits fours: Rocher, Kinder, Red Velvet i Lemon Harry
- Tronc de Cap d'Any de nata i trufa
- Raïm de la sort

ENCARREGA

Pots fer la teva comanda fins el 28 de desembre

- A les nostres botigues
- Tel. o WhatApp 972 575 988
- www.canpericus.com

RECALL

- 30 o 31 de desembre
 - De 15 h a 19 h
 - A les xarcuteries
- Pl. Major 11 (Barri vell)
Pl. Catalunya 2 (Vila Olímpica)