

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

1

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 23,64 + (iva 10%)= 26,00 € A

Primer

Amanida amb fruites naturals, espàrrec, formatge fresc i ou dur
Fideuà de Sipia i musclos

Segon

Pollastre i Xai a la brasa
Filetons de Secret Ibèric amb salsa de Pedro ximenez
Cassoleta de Brandada de Bacallà amb llagostins

Postre

Banda de full amb fruites
Copa de Fruita amb vi de missa
Gelats de vainilla amb xarop de fruits vermells.
Aigua, vi*** d.o Terra Alta i cafè.

MENÚ 24,54 + (iva 10%)= 27,00 € B

Primer

Amanida catalana d'embotits del berguedà
Rissoto de ceps i espàrrecs verds
Timbal de mongeta verda saltada amb pernil de Jabugo

Segon

Pollastre i Xai a la brasa
Albergínia farcida de peix i marisc
Escalopines de llom amb salsa selvaggia

Postre

Banda de full amb fruites
Copa de Fruita amb vi de missa
Gelats de vainilla amb xarop de fruits vermells.
Aigua, vi*** d.o Terra Alta i cafè.

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

2

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 24,55 €+IVA (10%) =27,00 €

C

Pica-pica

Fideuà

Croquetes de Jabugo

Daus formatge

Torrada d'escalivada tonyina

Llonganissa

Olives

Xips

Amanida

pa amb tomàquet

segons

Pollastre a la brasa i xai

Carbassó farcit amb bacallà confitat i gamba

Secret amb salsa de porto i xampinyons

Postre

Pastisseria, gelat o iogurt

Aigua, vi*** d.o Terra Alta i cafè.

MENÚ 28,19 + (iva 10%)= 31,00 €

D

Primer

Amanida d'enciams amb formatge fresc, pinya i llavors

Coca d'albergínia, pebrot confitat, anxoves al romaní i amanida

Rossejat de fideus amb sípia i musclos

Segon

Pollastre, botifarra i Xai a la brasa

Tournedor de filet ibèric amb salsa de Porto i xampinyons

Popets amb musclos i cartxofes

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, cafè.

MENÚ 27,28 + (iva 10%)= 30,00 €

E

Primer

Amanida amb salmó marinat, musclos, espàrrec i ou dur

Saltejat de Mongetes del ganxet amb espàrrec verd, dauets de tomata i bacallà

Raviolis amb salsa de ceps

Segon

Filetons de pit de pollastre amb salsa de Porto i encenalls de Jabugo

Bistec de vedella blanca a la brasa amb salsa de cinc pebres.

Lluç al forn amb daus de albergínia, panses i tomàquet dolç

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, cafè.

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

3

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 30,00 + (iva 10%)= 33,00 €

F

Primer

Amanida d'enciams amb Torradeta d'escalivada i tonyina

Fideua Mixta Mar i Muntanya

Amanida d'enciams amb Pinya, pernil pais, espàrrec i ou dur.

Segon

Tradicional : Vedella amb bolets a l'estil de la Iaia Mercè amb picada d'ametlles

Brasa: pollastre, botifarra i xai amb guarnició

Peix: bacallà amb tamaquet dolç, panses, prunes i orellanes

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, cafè, brindis amb cava Brut Nu Allongé

MENÚ 30,00 + (iva 10%)= 33,00 €

G

Pica-Pica

Amanida amb formatge fresc i oli a la menta

Torradeta d'escalivada i anxoves

Carpaccio de Vedella amb parmesa

Pintxo de Txaca

Pintxo de bacalla esqueixat i pebrot amanit a l'alfàbrega

Croquetes de Jabugo

Xips

Pizza de massa fina

llonganissa

festival d'olives

Fideuà

Albergínia confitada i Gamba

Secret d'ibèric marinat i salsa de Porto

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, cafè, brindis amb cava Brut Nu Allongé

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

4

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 31,82 + (iva 10%)= 35,00 € H

Primer

Amanida amb formatge Brie arrebossat amb agredolç de balsàmic i vi generós,
amanit amb oli de romaní i vinagreta de fruits vermells

Rabioles d'auvergnia i ceps

Amanida Mesclum amb bacallà esqueixat i anxoves.

Segon

Canelons de llamàntols i marisc.

Espatlles de conill saltada amb allets i vi blanc

Xai a la brasa

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, brindis amb cava Brut Nature Nu Allongé i cafè.

MENÚ 32,73 + (iva 10%)= 36,00 I

Primer

Canelons de la Iaia

Amanida amb formatge de cabra gratinat al ferro roent amb ametlla filada

Amanida amb favetes i pernil

Segon

Secret d'Iberic, marinat al crocant amb salsa de Porto

Pollastre, xai i botifarra a la brasa

Suprema d'Orada al forn amb llagostins i musclos

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, brindis amb cava Brut Nature Nu Allongé i cafè.

MENÚ 33,73 + (iva 10%)=37,00 J

Primer

Albergínia farcida de carn amb parmesà gratinat

Amanida mesclum amb salmó marinat i llagostins

Fideuà de mar i muntanya

Segon

Bacallà amb prunes i panses

Carpaccio de Vedella i encenalls de parmesà

Cuixa d'ànec amb orellanes d'albercoc

Jarret de vedella amb bolets

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Terra Alta, brindis amb cava Brut Natures Nu Allonge i cafè.

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

5

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 33,73 + (iva 10%)=37,00

k

Primer

Coca de bacallà esqueixat amb escalivada
Ada. verda amb d'esparrrecs i salmó marinat .
Popets amb escartxofetes

Segon

Llobarro i llagostins al Beurre blanc
Entrecot de 220 gr a la brasa
Vedella amb bolets

Postre

Banda de full amb fruites
Copa de Fruita amb vi de missa
Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.
Aigua, vi*** d.o Terra Alta, brindis amb cava Brut Natures Nu Allonge i cafè.

MENU 34,55 +iva (10%) = 38,00 €

L

Pica-pica

Amanida amb formatge fresc i oli a la menta
Torradeta d'escalivada i anxoves
Carpaccio de Vedella amb parmesa
Pintxo de Txaca
Pintxo de bacallà esqueixat i pebrot amanit a l'alfàbrega
Croquetes de Jabugo
Xips
Pizza de massa fina
lloganissa
festival d'olives
Fideuà
Carabassó farcit de Gamba
Secret d'ibèric marinat i salsa de Porto

Postre

Banda de full amb fruites
Copa de Fruita amb vi de missa
Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.
Aigua, vi*** d.o Montsant, brindis amb cava Brut Nature Nu Allongé i cafè.

RESTAURANT CAN FAINE MENÚS D'EMPRESA I GRUPS

6

Restaurant i Turisme Rural Can Faine 938335050
info@canfaine.com

MENÚ 34,55 +iva (10%) = 38,00 €

M

Pica-pica

torradeta d'escalivada amb anxoves

pinxo de txaca

daus de formatge

llongonissa

Pinxo de bacallà esqueixat

Croquetes de Jabugo

Festival d'olives

Chips

Fideuà Mixta amb costella, calamar i musclos

Segons

Lluç a la marinera amb musclos

Entrecot de Bou a la brasa ---suplement + 5€

Graellada de quatre carns, xai, botifarra, cuixa d'iberic, pollastre

Jarret de Vedella amb bolets

Postre

Banda de full amb fruites

Copa de Fruita amb vi de missa

Gelat de vainilla amb xarop de fruits vermells.

Aigua, vi*** d.o Montsant brindis amb cava Brut Nature Nu Allongé i cafè.

Nota * Beguda inclosa en el menú fins al servei dels cafès**

El Vi inclòs es per consumir en el menú amb un màxim de 1 Ampolla per cada 3 persones.

Tots els menús porten entreteniment a taula.

Opció de canviar el vi per Abadal Franc 3 € mes per persona/tota la taula.

Cigaló, Xarrups, licors i begudes no especificades en el menú seran contades apart

Tots els menús que no inclouen cava, es pot afegir brindis amb una copa de cava per a tota la taula amb un increment per persona de +2€ taules complertes.

