



<i>Menú 26 (A)</i>	<i>Menú 36 (A)</i>	<i>Menú 46 (A)</i>
<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i> <i>Assortiment d'embotits de pagès</i> <i>Amanida Can Felíu</i> <i>Albergínia a la brasa</i> <i>Assortiment de croquetes</i> <i>Musclos a la brasa</i></p> <p><i>Segon a escollir entre:</i> <i>Fricandó tradicional de vedella amb bolets</i> <i>Secret a la brasa</i> <i>"Vacío" de vedella</i> <i>Botifarra a la brasa</i> <i>Cuixa de pollastre a la brasa</i></p> <p><i>Guarnicions: Patates Can Felíu i mongetes amb cansalada</i></p> <p><i>Opció peix: A convenir</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i> <i>Flam, crema catalana, brownie</i></p> <p><i>Vi i aigua, cafès o infusions</i></p> <p><i>Preu 26 € IVA inclòs</i></p>	<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i> <i>Esqueixada de bacallà</i> <i>Arròs de muntanya</i> <i>Musclos a la brasa</i> <i>Albergínia a la brasa</i></p> <p><i>Segon a escollir entre:</i> <i>Peus de porc a la brasa</i> <i>Costelles de xai a la brasa</i> <i>Fricandó tradicional de vedella amb bolets</i> <i>Mandonguilles amb sèpia</i> <i>Costella de porc glacejada amb la nostra salsa barbacoa</i></p> <p><i>Guarnicions: Patates Can Felíu i mongetes amb cansalada</i></p> <p><i>Opció peix: A convenir</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i> <i>Flam, crema catalana, brownie</i></p> <p><i>Vi i aigua, cafès o infusions</i></p> <p><i>Preu 36 € IVA inclòs</i></p>	<p><i>Entrants</i></p> <p><i>Llesca de pa de pagès amb tomàquet de penjar</i> <i>Pernil ibèric</i> <i>Amanida de burrata amb pesto d'alfabrega</i> <i>Albergínia a la brasa</i> <i>Assortiment de croquetes</i> <i>Musclos a la brasa</i></p> <p><i>Segon a escollir entre:</i> <i>Braó de Xai amb cremós de patata trufada</i> <i>o</i> <i>"Chuletón" de 1kg, amb patates Canfelíu i pebrots del "piquillo" (cada 2 persones)</i></p> <p><i>Opció peix: Llobarro a la brasa amb wok de verdures</i></p> <p><i>Postres a convenir entre:</i> <i>Fondant de xocolata amb gelat de vainilla,</i> <i>El nostre cheesecake amb coulls de fresons i trencadís de fruits secs</i></p> <p><i>Celler:</i> <i>Aigües minerals</i> <i>Vi blanc Viore, D.O. Rueda (Verdejo)</i> <i>Vi Negre Incògnit de mas rodó, D.O. Penedès</i> <i>Cafè i infusions</i></p> <p><i>Preu 46 € IVA inclòs</i></p>

\* Consumició després de l'àpat: 7 € per persona

\* Begudes il·limitades durant l'àpat: Suplement de 3 € per persona

\* Substitució de postres per pastís de celebració i cava: suplement de 4 € per persona

\* Durant les dades properes a Nadal els menús portaran torrons, neules i copa de cava per un suplement de 4€ per persona

\* Aperitiu de Refresc, aigües, vermut o cervesa i xips, olives més una referència (musclos, ametlles, daus de formatge semicurat) 7 € per persona