



*Cuina tradicional des de 1967*

*Menús per a grups*  
*2017-2018*





## Menú 1

### Primers / Primeros

**Timbal d'escalivada amb formatge de cabra**  
*"Timbal" de escalibada con queso de cabra*

**Graellada de verdures amb salsa romesco**  
*Parrillada de verduras con salsa romesco*

**Pebrots de Piquillo farcits de carn**  
*Pimientos de Piquillo rellenos de carne*

### Segons / Segundos

**Mitjana de vedella a la brasa i patates al caliu**  
*Mediana de ternera a la brasa con patatas "al caliu"*

**½ conill a la brasa amb guarnició i all i oli**  
*½ conejo a la brasa con guarnición con alioli*

**Suprema de salmó a la planxa amb verduretes**  
*Suprema de salmón a la plancha con verduritas*

### Les Postres / Postres

**Pastís Sacher**  
*Tarta Sacher*

**Formatge D.O. Manchego amb codonyat**  
*Queso D.O. Manchego con membrillo*

**Sorbet de llimona**  
*Sorbete de limón*

\*\*\*\*\*

**Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas**

**23.90 € IVA inclòs/incluido**

*Cerveces, refrescs, cafés i licors apart*



## Menú 2

### Per a compartir / Para compartir

**Esqueixada de bacallà amb olivada negra**  
*“Esqueixada” de bacalao con olivada negra*

**Favetes saltejades amb botifarra negra o pernil**  
*Habitas salteadas con butifarra negra o jamón*

**Pebrots de Piquillo farcits de lluç i gambes**  
*Pimientos de Piquillo rellenos de merluza y gambas*

### Segons / Segundos

**Magret d'ànec a la brasa amb confitura de figa**  
*Magret de pato a la brasa con confitura de higo*

**Xai a la brasa amb patata al caliu**  
*Cordero a la brasa con patata “al caliu”*

**Orada a la planxa amb patates panadera**  
*Dorada a la plancha con patates panadera*

### Les Postres / Postres

**Crema de llimona amb culís de caramel**  
*Crema de limón con culís de caramelo*

**Pastís Sacher**  
*Tarta Sacher*

**Carpaccio de pinya natural**  
*Carpaccio de piña natural*

\*\*\*\*\*

**Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas**

**29.90 € IVA inclòs/incluido**

*Cerveses, refrescs, cafés i licors apart*



## Menú 3

### Per a compartir / Para compartir

**Cors de carxofa amb ceba caramelitzada i pernil**  
*Corazones de alcachofa con cebolla caramelizada y jamón*

**Pebrots de Padró al punt de sal**  
*Pimientos de Padrón al punto de sal*

**Formatge D.O. Manchego**  
*Queso D.O. Manchego*

**Croquetes de carn d'olla**  
*Croquetas de cocido*

**Timbal d'escalivada con queso de cabra**  
*"Timbal" de escalibada con queso de cabra*

### Segons / Segundos

**Ternasco al forn**  
*Ternasco al forn*

**Graellada de carn (xai, conill, pollastre, botifarra)**  
*Parrillada de carne (cordero, conejo, pollo, butifarra)*

**Lluç a la marinera amb cloïsses**  
*Merluza a la marinera con almejas*

### Les Postres / Postres

**Pastís fred de formatge amb galeta i culís de fruites del bosc**  
*Tarta fría de queso con galleta y culís de frutas del bosque*

**Coulant de xocolata amb gelat de nous**  
*Coulant de chocolate con helado de nueces*

**Carpaccio de pinya natural amb picat d'ametlles**  
*Carpaccio de pinnna natural con picado de almendras*

\*\*\*\*\*

**Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas**

**32.90 € IVA inclòs/incluido**

*Cerveses, refrescs, cafés i licors apart*



## Menú 4

### Per a compartir / Para compartir

#### **Olives y patates**

*Aceitunas y patatas*

#### **Pebrots de Padró al punt de sal**

*Pimientos de Padrón al punto de sal*

#### **Truita de patates i ceba**

*Tortilla de patatas y cebolla*

#### **Embotit (formatge, llonganissa i pernil)**

*Embutido (queso, salchichón y jamón)*

#### **Croquetes casolanes de carne**

*Croquetas caseras de carn*

#### **Torrada de pa de coca amb escalivada i anxoves**

*Tostada de pan de coca con escalibada y anchoas*

#### **Botifarra i xoriço criollo**

*Butifarra y chorizo criollo*

#### **Minihamburgueses amb ceba caramel.litzada**

*Minihamburguesas con cebolla caramelizada*

### Les Postres / Postres

#### **Broqueta de fruita amb xocolata calenta**

*Brocheta de fruta con chocolate caliente*

\*\*\*\*\*

**Refrescs, aigües, cerveses i vi / Refrescos, aguas, cervezas y vino**

**27.90 € IVA inclòs/incluido**

Licors a part



## Menú Infantil 1

Fins a 10 anys

### Primers / Primeros

**Macarrons a la bolonyesa**

*Macarrones a la boloñesa*

**Canelons de l'àvia**

*Canelones de la abuela*

### Segons / Segundos

**Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides**

*Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas*

**Llom de porc arrebossat amb patates fregides**

*Lomo de cerdo rebozado con patatas fritas*

### Les postres / Postres

**Gelat o iogurt natural**

*Helado o yogur natural*

\*\*\*\*\*

**Aigua mineral i pa amb tomàquet / Agua mineral y pan con tomate**

**12.75 € IVA inclòs/incluido**



## Menú Infantil 2

Fins a 6 anys

### Plat combinat / Plato combinado

**Macarrons a la bolonyesa i llom de porc arrebossat amb patates fregides**  
*Macarrones a la boloñesa Lomo de cerdo rebozado con patatas fritas*

### Les postres / Postres

**Gelat o iogurt natural**  
*Helado o yogur natural*

\*\*\*\*\*

**Aigua mineral i pa amb tomàquet / Agua mineral y pan con tomate**

**9.75 € IVA inclòs/incluido**



## Observacions / Observaciones

**\* Les reserves es consideren en ferm una vegada realitzat un pagament a compte. El nombre de comensals es deurà confirmar amb un mínim de 24 hores d'antelació. El nombre de comensals pactats serà el nombre facturat. Si el nombre de comensals és superior al nombre pactat, es facturarà el nombre real de comensals.**

*\* Las reservas se consideran en firme una vez realizada una paga y señal. El número de comensales se deberá confirmar con un mínimo de 24 horas de antelación. El número de comensales acordados será el que el restaurante facturará. En caso de que el número de comensales sea superior al acordado, se facturará el número real de comensales.*

**\* Aquest menú requereix la selecció dels plats escollits per cada comensal amb un mínim de 72 hores d'antelació**

*\* Este menú requiere la selección de los platos escogidos por cada comensal con un mínimo de 72 horas de antelación.*

**\* Adaptem els menús per a vegetarians, vegans o celíacs.**

*\* Adaptamos los menús para vegetarianos, veganos o celíacos.*

**\* Per a qualsevol informació relativa als al·lèrgens, consulti amb el nostre personal.**

*\* Para cualquier información relativa a alérgenos, consulte a nuestro personal.*





---

*Restaurant Can Edo*

*[www.restaurantecanedo.info](http://www.restaurantecanedo.info)*

*Tel. 93 580 66 60 – 93 692 24 24*

*[restaurantecanedo@hotmail.com](mailto:restaurantecanedo@hotmail.com)*