

Can Pasquetet

M A S I A R E S T A U R A N T

MENÚ DE FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

ENTRANTE: Pan tostado con alioli 1€/persona

P R I M E R O S

- Ensalada con atún, anchoas y sardina 
- Ensalada con nueces y queso de cabra gratinado  
- Surtido de quesos con ensalada 
- Surtido de embutidos con ensalada 
- Tostada con escalivada y anchoas  
- Espárragos a la brasa con salsa romesco 
- Verduras a la brasa con queso de cabra  
- Canelones caseros (bechamel o tomate)  
- Canelones caseros de setas  
- Habas a la Catalana
- Berenjenas rellenas de carne  
- Caracoles con salsa 
- Callos con su jugo
- Patatas de Olot rellenas de carne 

S E G U N D O S

- A la brasa, con guarnición, a escoger entre:
butifarra blanca, butifarra negra, bistec de ternera, pollo, conejo, secreto, cordero (supl. 2€) o entrecot de ternera (supl. 5€)
- Parrillada de carne: butifarra blanca, butifarra negra, panceta y cordero
- Carrillada de cerdo con setas 
 - Pies de cerdo con salsa 
 - Escalopa de ternera con guarnición   
 - Croquetas caseras con guarnición    
 - Calamares a la marinera  
 - Bacalao gratinado con tomate confitado y muselina de ajos   
 - Sepia a la brasa con guarnición (supl. 2€) 
 - Anillos de calamar con guarnición  

P O S T R E

- Fruta del tiempo
- Crema Catalana   
- Flan de huevo casero con nata  
- Yogur artesanal con mermelada de frutos rojos 
- Bola de helado de vainilla con nata y chocolate caliente  
- Músico con moscatel 
- Miel y mató 

Precio: 25€

INCLUYE: 1o, 2o y postre. Una botella de agua y vino (tinto o blanco "Clot d'Encis") cada 4 personas
No incluye pan ni refrescos | IVA incluido | No se puede compartir el menú
Grupo máximo 12 personas



Gluten



Sin gluten



Soja



Lacteos



Huevos



Fruto seco



Pescado



Moluscos



Crustaceos