



FESTES DE NADAL 2017-2018





NADAL 2017

RESTAURANT CAN CORTADA

MENÚ

APERITIU

Bombó de foie amb chutney de mango

Broqueta de botifarra de bolets amb pebrot
escalivat

** ** *

PRIMER PLAT

(a escollir)

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles

o

Amanida de pop a la brasa, allioli de pe-
brot vermell i patates confitades

o

Eriçons de mar gratinats

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

SEGON PLAT

(a escollir)

Medallons de filet de vedella a la brasa amb
patates graten i espàrrecs amb salsa de Porto

o

Pollastre farcit i rostit a la catalana
amb salsa de vi dolç i compota de poma

o

Suprema de turbot al forn amb xips de
carxofes i salsa " Santurce"

POSTRE

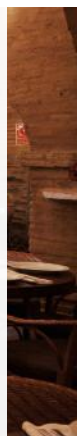
Tronc de nadal

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i torrons

84,20€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 32,20€ pp. IVA Inclòs



SANT ESTEVE 2017

RESTAURANT CAN CORTADA

MENÚ

APERITIU

Croquetes de pernil ibèric
Gotet de brandada de bacallà i pebrot del
piquillo

** ** *

PRIMER PLAT

(a escollir)

Canelons tradicionals amb beixamel
trufada i gratinats

o

Crema d'escamarlans amb llagostins
cruixents i verdures

o

Amanida de ventresca de tonyina amb
tomàquet confitat, vinagreta d'all's tendres i
olives de Kalamata

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

SEGON PLAT

(a escollir)

Garrinet confitat (cocció 12h) amb la pell
cruixent amb poma caramel·litzada

o

Entrecot de vedella a la brasa amb patata “
caliu”, i estofat de bolets de temporada i salsa

o

Bacallà confitat amb mongetes de Santa
Pau, butifarra negra, ceps i salsa romesco

POSTRE

Mousse de xocolata blanca i fruita de la
passió amb macedònia de fruits vermells

Aigua, cafès, tes i infusions

74,60€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 32,20€ pp. IVA Inclòs



1 DE GENER DE 2018

RESTAURANT CAN CORTADA

MENÚ

PRIMER PLAT

(a escollir)

Crema de ceps amb papada confitada,
espàrrec i oli de tòfona

o

Patates farcides de bacallà i gambes gratinades
amb allioli de crustacis

o

Escalivada amb formatge de cabra caramelitzat
sobre pa de vidre

SEGON PLAT

(a escollir)

Espatleta de xai al forn (coccio 12h)
amb patata panadera

o

Secret ibèric a la brasa amb foie a la sal i
risotto de verdures

o

Suprema de lluç amb salsa verda, cloïsses,
espàrrecs verds i patates al vapor

POSTRE

Coulant de xocolata amb gelat de
vainilla de macadàmia

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintatge Reserva

58,80€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 27,30€ pp. IVA Inclòs



6 DE GENER DE 2018

RESTAURANT CAN CORTADA

MENÚ

PRIMER PLAT

(a escollir)

Crema de porros amb timbal de
marisc i fruits secs

o

Ous estrellats amb
encenalls de pernil ibèric

o

Albergínia farcida de butifarra de Perol
amb salsa de tòfones

SEGON PLAT

(a escollir)

Confit d'ànec amb compota de poma
amb salsa al pebre verd

o

Bacallà amb samfaina, gratinat
amb mussolina d'all

o

Melós de vedella estofat (coccíó 12 hores)
amb bolets i salsa Porto

POSTRE

Tortell de Reis

** ** *

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

49,60€ pp. IVA Inclòs

Menú infantil 27,30€ pp. IVA Inclòs



25 I 26 DESEMBRE 2017 - 1 I 6 GENER 2018

RESTAURANT CAN CORTADA

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLAT

(a escollir)

Sopa de galets

o

Canelons gratinats amb formatge

o

Macarrons amb sofregit natural fet
a casa i carn picada

SEGON PLAT

(a escollir)

Xai a la brasa amb patates al caliu

o

Filets de llenguado a la planxa
amb milfulls de patata gratinada

i tomàquet al forn

o

Escalopa de vedella arrebossada
amb patates fregides

POSTRE

Gelats variats

** ** *

Refrescs

Aigua mineral



BONES FESTES

RESERVES

T. 93 427 23 15
cancortada@gruptravi.com

Can Cortada
Av. de L'Estatut de Catalunya, S/N
08035 Barcelona (Horta)
www.gruptravi.com