



# Menú de Reis

## *Pica-pica degustació...*

Croquetes d'au i tòfona (GL/OU/LC)

"Zamburiña" farcida de cremós de porro i cava (LC/GL)

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de coca i tomàquet "sense feina" (GL)

Mini caneló de ceps i gall d'indi amb beixamel tofonada (GL/LC)

Pop a la gallega amb paretier de patata (LC)

## *Segon a triar...*

Garrí rostit al forn en el seu suc amb escalunyes i gratinat de patata i moniato (LC)

Espatlla de xai rostida al forn amb patata panadera i xampinyons

Entrecot de Vedella D.O. Girona a la brasa (salses: 5 pebres (LC) o Trompetes de la mort)

Bacallà gratinat al perfum d'all amb escalivada (GL/LC)

Suquet de peixos amb llagostins i cloïsses (MA/GL)

Turbants de llenguado farcits de llagostins a la crema d'ametlla i cloïsses (GL/LC/FS/MA)

Filet de vedella amb foie poêlé amb salsa caramel de Porto... **suplement 5,00€**

Assortiment de marisc (amb ½ llamàntol, llagosta baby, gambes, escamarlans, llagostins, cloïsses i musclos) (MA)...**suplement 16,00€**

## *Pastres a triar...*

Tatín de poma amb gelat de nata i toffee (LC/GL/OU)

Crema Catalana cremada (LC/OU) amb Carquinyolis (GL/OU/FS)

Sorbet de llimona amb Marc de Cava (SENSE LÀCTICS)

Gelat de torró amb ratafia (LC/FS)

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta (LC/GL/OU/FS)

Flam de torró amb nata i neula (LC/OU/FS)

Cremós de xocolata blanca i formatge amb gelat de maduixa i fruits vermells (LC) (SENSE GL)

Vi blanc Mesta Verdejo D.O Uclés i Vi Negre Solar Viejo (Tempranillo) D.O. Rioja

Aigües minerals naturals (Refrescos i licors no inclosos)

Cafè Moca o infusions

**45,00€** (10% IVA inclòs)

Amb copa de Freixenet Vintage Brut Nature Res. D.O. Cava... **Suple. 2,00€ /persona**

**Nota: Es necessari fer comanda prèvia dels segons plats i postres.**



*Can Biel*  
RESTAURANT

*Menú infantil (fins als 14 anys)*

*Primer a triar...*

*Sopa de galets amb mandonguilles (GL)*  
*Canelons tradicionals (LC/GL/FS)*  
*Macarrons amb tomàquet o bolonyesa (GL)*

*Segon a triar...*

*Botifarra amb patates (GL)*  
*Pit de pollastre pané amb patates (GL)*  
*Finguers de rap i panko amb patates i salsa rosa (GL/OU)*

*Postres a triar...*

*Gelat amb sorpresa (LC/OU)*  
*Crema Catalana (LC/OU)*  
*Iogurt natural (LC)*

**25,00 € (primer, segon, postres i beguda)**

**19,00 € (plat únic, postres i beguda)**

**La plaça sense menú contractat tindrà un cost de 5,00€**

**Al·lèrgies e intoleràncies: (consulteu guarnicions)**

**-Gluten: "GL" -Fruïts secs: "FS"-Lactosa: "LC" -Ou: "OU"-Soja: "SO" -Api: "AP"**

**-Mostassa: "MO" -Sèsam: "SE" -Marisc: "MA" -Bolets: "BO"**

