



Can Biel
RESTAURANT

Nuestros menús de grupos y empresas Navidad 2023

A continuación le presentamos la propuesta de Menú Pensada y elaborada para esta ocasión tan especial.

*Con su elección y nuestro asesoramiento
els confeccionaremos un Menú ideal.*

Los viernes y sábados noche con 2h de baile incluido.

Disfrute de este lugar privilegiado, ideal para relajarse y vivir el momento.

La reserva definitiva se hará efectiva con paga y señal.

*Can Biel Restaurant
Ctra. de Cardedeu a Dosrius (urb. San Josep)
C/Sant Esteve. Final s/n
08450 Llinars del Vallès*

www.canbiel.com


info@canbiel.com

www.facebook.com/canbielrestaurant

Tel: 93 871 33 34

Al·lèrgies i intoleràncies:

Gluten: "GL" Ou: "OU" Soja: "SO" Lactosa: "LC" Fruïts secs: "FS"
Api: "AP" Mostassa: "MO" Sèsam: "SE" Marisc: "MA" Bolets: "BO"





Menú Empresa Medio día

Este menú solo lo realizamos de martes a viernes medio día

Pica-pica

Torrada de pan de coca con jamón Ibérico de bellota (GL)

Ocroqueta de calamares en su tinta al perfume de ajo

Pulpo a la gallega a la brasa con parmentier de patata (LC)

Canelón de pasta brick relleno de pavo, setas y orejones con bechamel y trufa (OU/GL/LC/BO)

Lamburiña rellena de cremoso de puerro al cava (LC)

Segundo plato a elegir

Meloso de ternera a les finas hierbas con escama de zanahoria y graten de patata y boniato (LC)

Lubina al hingjo rellena de verduras y langostinos con almejas (LC/MA)

Postres a elegir de la casa

Brownie con helado de vainilla bourbons y chocolate caliente (GL/LC/FS/OU)

Helado de turrón con ratafia (FS/OU/LC/GL)

Cafés o infusión

Bodega

Blanco Mesta Verdejo D.O Uclés

Tinto Solar Viejo Tempranillo D.O Rioja

Copa de Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas Minerales

35,00€

10% IVA incluido

Opciones añadir:

Carro de licores (chupito con hielo o sin)... Suplemento 3,00€

Turrones y neulas... Suplemento 4,00€

Minutas personalizadas con el menú... Suplemento 1,50€ por minuta

Nota importante: Se requiere comanda de segundos y postres elegidos, unos 10 días antes del evento.

Ofrecemos platos para intolerancias, alergias, vegetarianos y veganos.



Menú Empresa Noche

Pica-pica

Torrada de pan de coca con jamón Ibérico de bellota (GL)

Oroqueta de calamares en su tinta al perfume de ajo

Pulpo a la gallega a la brasa con parmentier de patata (LC)

Canelón de pasta brick relleno de pavo, setas y orejones con bechamel y trufa (OU/GL/LC/BO)

Zamburiña rellena de cremoso de puerro al cava (LC)

Segundo plato a elegir (grupo superior a 30 per. elegir solo 1 pescado y 1 carne)

Laminado de presa ibérica guisada al Pedro Jiménez con graten de patata y boniato (LC)

Turbantes de lenguado relleno de langostinos con almejas a la crema de setas (LC/MA/GL)

Solomillo de ternera a la pimienta y trufa con graten de de patata y boniato (LC/BO)

Suprema de salmón a la almendra con langostinos y almejas (MA/GL/LC/FS)

Pastres a elegir

Cremoso de chocolate blanco y queso con kennel de helado de fresa y frutos rojos flambeados (LC/OU)

Brownie con helado de vainilla bourbons y chocolate caliente (OU/LC/GL/FS)

Cafés o infusión

Celler

Blanco Mesta Verdejo D.O Uclés

Tinto Grau i Grau Selecció (Ecológico) D.O. Pla de Bages

Copa de Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava

Aguas Minerales

45,00€

10% IVA incluido

Opciones añadir:

1 consumición durante el baile... Suplemento 7,00€

Carro de licores (chupito con hielo o sin)... Suplemento 3.00€

Turroneos y neulas... Suplemento 4,00€

Minutas personalizadas con el menú... Suplemento 1,50€ por minuta

Nota importante: Se requiere comanda de segundos y pastres elegidos, uns 10 dies antes del evento.

Ofrecemos platos para intolerancias, alergias, vegetarianos y veganos.