



Els Nostres Menús de Grups i empreses per Nadal 2025

*A continuació li presentem les propostes de Menús
pensats i elaborats per aquesta ocasió tan especial.*

*Amb la seva elecció i el nostre assessorament
els confeccionarem un Menú ideal.*

Fem menús especials per al·lèrgics, intoleràncies, vegetarians...

El divendres i dissabtes nit amb 2h de ball inclòs.

La reserva que es farà efectiva amb paga i senyal.

*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 1

(de dimarts a divendres migdia)

Pica-pica

Xipirens a l'andalusa (GL/OU)

Tartar de salmó marinat i guacamole

Orequeta de pop a la gallega (GL/LC/OU)

Torrada de pa de coca amb pernil ibèric d'aglà (GL)

Casseleta de gambes flamejades amb allada (MA/SU)

Caneló de pasta brick farcit de gall d'indi, bolets i orellanes amb beixamel (OU/GL/LC/BO)

Segon plat a triar

Ragut d'espàtlla de porc galleg de castanya amb moixernons (BO/GL/SU)

Turbants de llobarro farcit de verdures i llagostí amb cloïsses a la marinera (MA)

Pastres a triar de la casa

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

Púding de torró amb nata de toffe (FS/OU/LC/GL)

Café o infusió

Celler

Blanc Mesta Verdejo D.O Uclés

Negre Família Barriobero Tempranillo Oriança D.O Rioja

Copa de Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aigües Minerals

38,00€

10% iva inclòs

Opcions a afegir:

Carro de licors... suplement 3,00€

Torrans i neules... suplement 4,00€

Minuts personalitzades amb el menú... Suplement 1,50€ per minuta

Nota important: Caldrà passar comanda dels segons i pastres triats, uns 10 dies abans com a tard.

Oferim plats per intoleràncies, al·lèrgies, vegetarians i vegans.



Menú 2

(Per les nits i cap de setmana)

Pica-pica

Xipirens a l'andalusa (GL/OU)

Tartar de salmó marinat i guacamole

Oroqueta de pop a la gallega (GL/LC/OU)

Torrada de pa de coca amb pernil ibèric d'aglà (GL)

Cassoleta de gambes flamejades amb allada (MA/SU)

Caneló de pasta brick farcit de gall d'indi, bolets i orellanes amb beixamel (OU/GL/LC/BO)

Segon plat a triar

Espatlla de xai d'Aragó rostida al forn en el seu suc amb verdures i patata panadera (SU/BO)

Medallons de filet de vedella a la brasa amb salsa de pebre de Jamaica (LC)

Turbants de llobarro farcit de verdures i llagostí amb cloïsses a la marinera (MA)

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

Pastres a triar

Cremós de xocolata blanca i formatge amb kennel de gelat de maduixa i fruits vermells flamejats (LC/OU)

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

Cafès o infusió

Celler

Blanc Mesta Verdejo D.O. Uclés

Negre Grau i Grau Selecció (Ecològic) D.O. Pla de Bages

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

Aigües Minerals

48,00€

10% iva inclòs

Opció a afegir:

Torrans i neules... Suplement 4,00€

Ticket consumició combinat... 8,00€

Ticket consumició refresc/copa de vi o cava... 3,00€

Carro de licors (chupito amb gel o sense)... Suplement 3,00€

Minuts personalitzades amb el menú... Suplement 1,50€ per minut

Nota important: *Caldrà passar comanda dels segons i pastres triats, uns 10 dies abans com a tard.*

Per a grups superiors a 40 comensals s'oferiran 2 plats a triar de segon.

Oferim plats per intoleràncies, al·lèrgies, vegetarians i vegans.



Menú Especial Vegetarià i Vegà

Aperitiu...

Guacamole y hummus amb xips de l'hort
Guacamole y hummus con chips del huerto

Primer a triar...

Cilindre cruixent farcit de verdures i bolets amb mermelada de tomàquet (GL/BO)
Cilindro crujiente relleno de verduras y setas con mermelada de tomate
Graellada de verdures amb romesco (FS/GL)
Parrillada de verduras con romesco

Segon a triar...

Mandonguilles veganes guisades a la jardinera (GL)
Albóndigas veganas guisades a la jardinera
Arròs saltejat amb verdures, bolets i salsa de soja (SO/BO)
Arroz salteado con verduras, setas y salsa de soja
Risotto de bolets i parmesà (LC/BO)
Risotto de setas y parmesano

Pastres a triar...

Fruita del temps natural o amb xocolata calenta
Fruta del tiempo natural o con chocolate caliente
Kiwi amb sorbet de llimona
Kiwi con sorbete de limón
Sorbets al gust (llimona, mandarina i mango)
Sorbetes al gusto (limón, mandarina i mango)

Begudes (refrescos no inclosos)...

Vino tinto Jaume Grau i Grau Selecció (Ecològic) D.O. Pla de Bages
Vino blanco Rovellats Blanc de Primavera D.O. Penedés
Copa de Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava
Aigües minerals
Cafè Moca o infusions

Tindrà el mateix preu que el menú contractat

Nota: Es necessari realitzar comanda del primer, segon i postres.

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" -Sulfits: "SU"