

# Per Emportar 2009/10



Barcelona  
desde 1924

## Gastronomía Saludable

[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)

# Menús Recomenats

## MENÚ A (mínim 4 persones) 24,90 €/ració

<b>ENTRANTS</b>	<b>Safata d'entreteniments i canapes:</b> Terrineta de foie amb torró i Pedro Ximénez Canapé de salmó i caviar Vol-au-vent amb llagostí Espiral de pernil amb palmera Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous Mallorquí amb ou filat Pa torrat
<b>PRIMER</b>	Brou amb galets gegants i mandonguilletes (brou presentat en bossa al buit i mandonguilletes fregides a part)
<b>SEGON</b>	Pollastre a quarts amb prunes i pinyons
<b>POSTRE</b>	Safata de formatges i fruites 5 varietats

## MENÚ B (mínim 4 persones) 30,00 €/ració

ENTRANTS	Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tòfona, bisbe negre i dos tipus de fiambre de festa)
PRIMER	Mitja pinya natural amb llagostins, petons de vieires i salsa tàrtara
SEGON	Canelons artesans 3 unitats
POSTRE	Safata de formatges i fruites 5 varietats

## MENÚ C (mínim 4 persones) 48,00 €/ració

ENTRANTS	Flor de pernil ibèric de Jabugo (200 gr.) Llom ibèric 2 peçes de foie mi cuit Llenquetes de pa torrat
PRIMER	Crema de llagosta amb daus d'ibèric
SEGON	Espatlleta de cabrit en cocció lenta o garrí guarnit amb prunes i pinyons
POSTRE	Safata de formatges i fruites 5 varietats

# Aperitius per Picar

TOT PRESENTAT EN SAFATES DE METACRILAT

TOTS EL PRODUCTES S'HAN DE CONSERVAR EN FRED ENTRE 2 i 6°

OPCIÓ DE CANAPÈS DE SALMÓ, ESPIRAL I MALLORQUI, 0.80 €/UN

VASET DE FOIE I DE IDIAZABAL, 1.80 €/UN

VO-AU-VENT AMB LLAGOSTI I ROTLLET DE PERNIL, PINYA, FORMATGE I NOUS, 1.30 €/UN

- Safata d'embotits ibèrics	aprox. 6 pers.	32.00 €
- Safata de formatges i fruites	aprox. 6 pers.	32.00 €
- Safata de canapès variats (aprox. 35 unitats)	aprox. 5 pers.	32.00 €
- Safata d'entreteniments i canapè	aprox. 4 pers.	32.20 €
- "Montadito" de xapata amb pernil de Glà	unitat	2.20 €
- "Montadito" de xapata amb llom ibèric	unitat	1.95 €
- "Montadito" de xapata de tomàquet i parmesà	unitat	1.95 €
- "Montadito" de xapata amb salmó i formatge fresc	unitat	1.95 €
- Croquetes (1 Kg.)	aprox. 30 unitats	18.00 €
- Bouquet d'alemanya i bacó	unitat	1.00 €
- Broqueta de pollastre al curry	unitat	1.00 €
- Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	unitat	1.00 €
- "Gamberonis" (llagostins arrebossats)	unitat	1.00 €
- Flor de pernil de Glà (300 gr.)	aprox. 10 pers.	39.00 €
- Dàtils amb bacó fets (100 gr.)	aprox. 8 unitats	3.00 €
- Llardons casolans	100 gr.	1.80 €
- Terrosos de parmesà amb macadamies	100 gr.	3.20 €
- Mini rotllo d'espinaacs en broqueta	unitat	1.00 €
- Caramels de fuet	100 gr.	6.80 €
- Truita de patates (unitat)	per 10 pers.	16.00 €
- Assortit de pastes salades	per 6 pers.	25.00 €

US RECOMANEM, PER UN BON "APERITIU", EL NOSTRE "MI-CUIT" D'ÀNEC

RECORDEU QUE DÍSPOSEM EN EL NOSTRE CÈLLER D'UNA SELECTA SELECCIÓ DE VINS I CAVES

# Primers Plats

Amanida de pasta alemanya	per kg.	18.00 €
Amanida de nous, pinya i formatge fresc	per kg.	18.00 €
Amanida de fabetes amb pernil Serrà	per kg.	25.00 €
Raviolis a la crema	per kg.	16.00 €
Fideuà	per kg.	18.00 €
Empedrat de bacallà	per kg.	20.00 €
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	per kg.	22.00 €
Pastis de verdures i salsa tàrtara	per kg.	18.50 €
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà	per kg.	18.50 €
Pastis de peix amb tàrtara	per kg.	29.50 €
Macarrons	per kg.	7.50 €
Brou, gaspatxo o vichyssoise (segons temporada)	per kg.	7.00 €
Amanida russa	per kg.	15.00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de vieires i salsa tàrtara	ració	12.00 €
Carpaccio de vedella i parma	ració	4.20 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	ració completa	8.00 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel	per kg.	20.00 €
Lasanya d'espínacs i formatge	per kg.	20.00 €

PER UN PRIMER PLAT US RECOMANEM ELS VINS JOVES BLANCS I NEGRES, AIXÍ COM ELS ROSATS DE L'ANY

# Segons Plats

Fulles de vedella amb oli de brasa	per kg.	48.00 €
Roast-beef amb mini pometes	per kg.	48.00 €
Vedella amb suquet i bolets	per kg.	18.00 €
Filet de vedella (turnedó) amb salsa d'Oporto	unitat	18.00 €
Galtes estofades amb patata a la brasa	unitat	4.50 €
Peus de porc	dos meitats	5.00 €
Bacallà amb panses, pinyons, bolets i tomàquet	per kg.	38.00 €
Llibrets de llom	per kg.	20.00 €
Pollastre sencer al forn premium	unitat	8.60 €
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge, prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc.)	per kg.	20.00 €
Mandonguilles amb sípia	per kg.	18.50 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans...)	S/M.	
Tempura de bacallà	per kg.	38.00 €
Canelons	unitat	1.25 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i mini taronges	unitat	8.80 €
Garrinet per racions	ració	18.00 €
Calamars farcits	per kg.	28.00 €
Alberginies farcides de carn	unitat	4.20 €
Mussaka de verdures i carn	per kg.	18.00 €

RECOMANACIONS DE VINS PER AQUESTS PLATS; PEIXOS: VINS BLANCS (HI HAN DE DIFERENTS VARIETATS DE RAÏM). CARNS: VINS NEGRES (PRIORAT, COSTERS DEL SEGRE, RIOJA, RIBERA DEL DUERO, TORO, ENTRE D'ALTRES)

# Safates d'Entreteniments i Canapes

Terrineta de foie amb torró i Pedro Ximénez  
Canapè de salmó i caviar  
Vol-au-vent amb llagostí  
Espiral de pernil amb palmera  
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona  
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous  
Mallorquí amb ou filat  
Pa torrat

SAFATA PER  
A 4 PERSONES  
32.00 €

## Plats Tradicionals

"Cochinillo asado"	peça sencera per de 6 a 12 pers.	145.00 €
Corona de llonces Casanovas	peça sencera per a aprox. 8 pers.	68.00 €
Espatlla de porc al forn	peça sencera per a aprox. 8 pers.	59.00 €
Pollastre de pagès farcit al forn amb prunes i pinyons	peça sencera per a entre 6 i 8 pers.	72.00 €
Espatlla de xai al forn amb prunes i pinyons	una peça per 2 racions	32.00 €
Salmó sencer farcit amb mousse i llagostins	per a 8 /10 pers. es serveix fred	95.00 €
Filet de vedella amb foie i salsa de gerds	unitat	22.00 €
Canelons cassolans	unitat	1.25 €
Espatlleta de cabrit i cuixa	cocció lenta 14 h - unitat	24.00 €
Turnedó de rap fresc amb salsa del rostit i bolets	ració de 2 talls	20.00 €

PER AQUESTS PLATS ACONSELLEM, VINS GRAN RESERVA I CRIANÇA, O BÉ PODEU TRIAR  
QUALSEVOL DELS NOSTRES GRANS CAVES!

# Postres

Broquetes de fruita natural (un.)	3.00 €
Lioneses amb nata (1 kg.)	42.00 €
Rebosteria variada (1 kg.)	42.00 €
Pastís sàcher (per 10 pers.)	28.00 €
Safata de varietats de xocolates i fruites (de 6 a 8 pers.)	45.00 €
Coulant de xocolata (ració)	3.00 €
Safata de "Petites Bogeries" (diferents tipus xocolates, trufes i pastetes variades, per 10 pers.)	45.00 €

I PER ACABAR UN BON ÀPAT, PODEU ESCOLLIR ENTRE LA NOSTRA DELICADA SELECCIÓ DE VINS DOLÇOS

EN TENIM D'ESPECIALS PER XOCOLATA, VI DE TARONJA, MOSCATELL, VI RANCI I VI DE GEL, ENTRE MOLTS ALTRES



Barcelona

desde 1924

Botigues i Degustació  
c/ Calabria, 113

Restaurant - Atenció Client  
c/ Diputació, 80 - 08015 Barcelona  
Tel. 93 423 65 08 - Fax 93 228 92 13  
catering@casanovascatering.com

[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)