



c/ Diputació, 78 (restaurante)

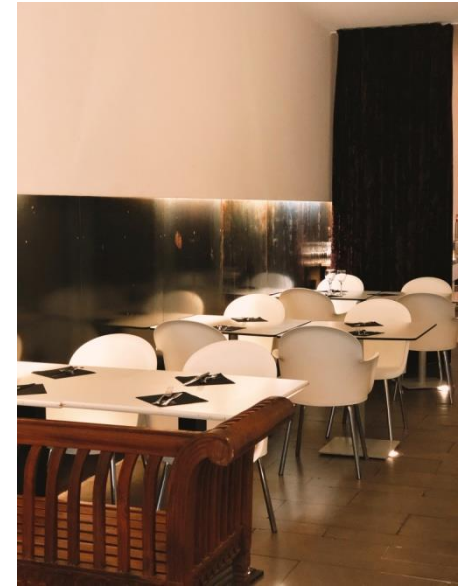
c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com



MENÚ NIT DE NADAL

MENÚ D'ADULT

PER PICAR

Nous de Macadamies amb flor de Sal Terrons de parma

Cruixents de verdures del maresme

Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet

Mini torrada d'escalivada i anchova de l'Escala

Croquetes de pernil ibèric i pollastre

Cruixents de llangostí amb salsa thai

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la Biscaïna, a la llauna o a la catalana

Zarzuela de peix Casanovas

Fricandó de vedella amb bolets i arròs Pilaf

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Confit d'ànec amb prunes i pinyons

POSTRE

Dolços nadalencs

**Inclou un cafè o infusió*

Begudes: aigua, refrescos, cerveses, vins Luis Cañas y Tous Baró, cava Pere Bernada

PREU PER PERSONA: 52€

(Barra lliure a partir de les 00:00 12€ per persona i hora)



MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Nadal

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates

Super- hamburguesa

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Mineral·s

PREU PER PERSONA: 25€

MENÚ DIA DE NADAL

ENTRANTS PER COMPARTIR

Llagostins al Cava

Escopinyes Premium

Torradeta d'escalivada i anxova

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet

Foie mi cuit amb torradetes melmelada de citric i garrapinyat

Brou de nadal

Carn d'olla de producte artesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Filet de vedella amb salsa de fruits vermells

Rap amb trompetes i suc rostit

POSTRE

Taula de dolços nadalencs

CELLER

Cava brut nature Pere Bernada, Vi negre Tous Baró, Vi blanc Tous Baró

+ *cafès i licors*

66€ per persona
iva inclòs



MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Galets i pilotetes

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals

Super- hamburguesa organica amb patates naturals

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Aigües Minerals i refrescs

PREU PER NEN: 28€

Iva inclòs

MENÚ DE SANT ESTEVE

Vi negre Tous Baró i Vi blanc Tous Baró

ENTRANTS PER COMPARTIR

Foie mi cuit amb torrades melmelada de citric i garrapinyat

Torrada d'escalivada i anxova

Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Canelons de sant esteve

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Filet de vedella amb salsa de fruits vermells

Bacallà a la biscaïna

POSTRE

Taula de dolços



CELLER

Cava brut nature pere bernada + cafès i licors

59€ per persona - iva inclòs

MENÚ DE NENS

ENTRANTS

Olives mediterrànies

Xips

Encenalls de fuet

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons de sant esteve

Brou amb galets

SEGON PLAT

Filet de vedella amb patates del nostre hort

POSTRE A ESCOLLIR

Pastís sacher

Taula de dolços de sant esteve

Preu per nen amb aigües minerals o refresc 35€

MENÚ DE REIS

ENTRANTS PER COMPARTIR

Nous de Macadamies amb flor de Sal

Terrons de parma

Cruixents de verdures del maresme

Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet

Mini torrada d'escalivada i anxova del'Escala amb oli d'all i julivert

Croquetes de pernil ibèric i pollastre

Cruixents de llangostí amb salsa thai

Bunyols de bacallà amb llagrimes de mel

Degustació de Brou de Brous

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a escollir entre a la llauna, Biscana o Catalana

Fricandó de vedella de lenta cocció amb bolets i arròs Pilaf

Mandonguilles amb sípia

Entrecot a la brasa amb parmentier de patata trufada

Confit d'anec amb prunes i pinyons

POSTRE

Tortell de Reis

*BEGUDES: Aigua, refrescos, cerveses, Vins Tous Baró negre i Tous Baró Blanc, Cava Pere Bernada per el postre *Inclou un cafè o infusió*

PREU PER PERSONA: 52€

MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Reis

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGONS A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals

*Super- hamburguesa organica
amb patates naturals*

Pollastre arrebossat amb chips

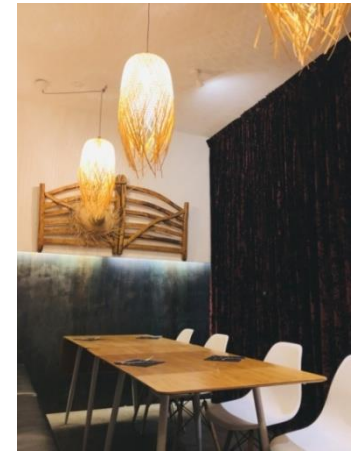
POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Minerals

PREU PER NEN: 25€



BARRA LLIURE DE COMBINATS

**Duració: 1 H des del final de l'àpat
(Mitjanit fins les 1H aprox.)**

❖ Combinats bàsics: 12 € / pax

❖ Combinats premium: 14 € / pax

Aplicable a qualsevol menú del catàleg