



## *Nuestros menús de grupos y empresas Navidad 2024*

*A continuación, le presentamos la propuestas de Menús pensadas y elaboradas para esta ocasión tan especial.*

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

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

*La reserva 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](http://www.canbiel.com)

[info@canbiel.com](mailto:info@canbiel.com)

[www.facebook.com/canbielrestaurant](https://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

Chipirones a la andaluza (GL/OU)

Tartar de salmón marinado y guacamole

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

Dúo de croqueta de pollo (GL/LC/BO/OU) y croqueta de calamares en su tinta al perfume de ajo (GL/LC/OU)

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

### Segundo plato a elegir

Punta de culata Angus guisada con boletus (BO)

Turbantes de lenguado rellenos de langostinos a la crema de almendras con almejas (GL/LC/FS/MA)

### Pastres a elegir de la casa

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

Púding de turrón con nata de taffe (FS/OU/LC/GL)

### Cafés e infusión

#### Bodega

Blanco Mesta Verdejo D.O Uclés

Tinto Familia Barriobero Tempranillo Orianza D.O Rioja

Copa de Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva

Aguas Minerales

36,00€

10% IVA incluido

#### Opciones añadir:

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

Turrónes 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, unos 10 días antes como tarde.

Ofrecemos platos para intolerancias, alergias, vegetarianos y veganos.



## Menú Empresa Noche

### Pica-pica

Chipirones a la andaluza (GL/OU)

Tartar de salmón marinado y guacamole

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

Dúo de croqueta de pollo (GL/LC/BO/OU) y croqueta de calamares en su tinta al perfume de ajo (GL/LC/OU)

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

### Segundo plato a elegir

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

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

Solomillo de ternera braseado y laminado al Café de París con gratén de patata y boniato (LC/MO/SO)

Bacalao al perfume de gajos sobre espinacas a la catalana y salsa marinera (MA/GL/LC/FS)

### Pastres a elegir

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

Brownie con helado de vainilla bourbon 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

46,00€

10% IVA incluido

#### Opciones añadir:

Turrónes y neulas... Suplemento 4,00€

Ticket consumición combinado... 7,00€

Ticket consumición refresco/ copa de vino o cava... 3,00€

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

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

*Nota importante: Se requiere comanda de segundos y pastres elegidos, unOs 10 días antes como tarde.*

*Para grupos superiores a 40 comensales se ofrecerán 2 platos a elegir de segundo.*

*Ofrecemos platos para intolerancias, alergias, vegetarianos y veganos.*