

Group menu "Isla bonita"

TAPAS SELECTION

(1 portion for 2 people):

4 gyozas, 4 panko-breaded prawns, 4 Iberian ham croquettes, 2 tuna tartares.

MAIN COURSE

(choose two dishes)

- Salmon supreme with green asparagus, shiitake mushrooms, pak choi and teriyaki sauce.
 - Argentine ribeye steak with green asparagus, potato, Padrón peppers and chimichurri sauce.
 - Octopus leg with sweet potato purée and plantain chips.
- Low-temperature Iberian pork with baby vegetables and romesco sauce.

DESSERTS

Chocolate lava cake with vanilla ice cream
or
Pistachio tiramisu



59€

Menú de grupos "Isla bonita"

SELECCIÓN DE TAPAS

(1 porción para 2 personas):

4 gyozas

4 langostinos en panko, 4 croquetas de jamón ibérico, 2 tartares de atún.

PLATO PRINCIPAL

(a elegir 2 platos)

- Suprema de salmón con espárragos verdes, seta shiitake, pak choi y salsa teriyaki.
- Entrecot argentino con espárragos verdes, patata, pimiento de padrón y salsa chimichurri.
- Pata de pulpo con puré de boniato y chips de plátano macho.
- Secreto ibérico a baja temperatura con verduras baby y salsa romescu.

POSTRES

Volcán de chocolate con helado de vainilla

o

Tiramisú de pistacho



59€

Group menu "Menu Can blanc "

STARTERS SELECTION

- 4 beef carpaccio rolls with macadamia nuts, arugula and Parmesan cheese.
- 2 fried plantain canapés filled with sea bass ceviche.
- 2 bluefin tuna tataki with wakame salad and avocado cream.
- 2 crystal bread toasts with 5J cured ham and ramallet tomato.

MAIN COURSE TO CHOOSE (2 dishes)

- Turbot fillet with potato parmentier, sautéed baby spinach, onion, cherry tomatoes and garlic, parsley and chive foam.
- Sea bass fillet with sweet potato purée, baby vegetables and cuttlefish ink crisp
- Beef tenderloin with truffled mashed potatoes, baby vegetables and wine reduction.
- Linguini with lobster, clams and green asparagus.

DESSERTS (choose 1)

- Caramel and peanut mousse bar
 - Mini Sacher cake
 - Piña colada mousse



69€

Menú de grupo "Menú can blanc"

Selección de entrantes

- 4 rollitos de carpaccio de ternera con nuez de macadamia, rúcula y parmesano.
- 2 canapés de plátano macho relleno de ceviche de lubina.
- 2 tataki de atún rojo con ensalada wakame y crema de aguacate.
- 2 tostadas de pan cristal con jamón 5J y tomate ramallet.

Plato principal a elegir (2 platos)

- Filete de rodaballo con parmentier de patatas, salteado de espinacas baby, cebolla, tomate cherry y espuma de ajo, perejil y cebollino.
- Filete de lubina con puré de boniato, verduras baby y crujiente de tinta de calamar.
- Solomillo de ternera con puré de patatas trufado, verduras baby y reducción de vino.
- Linguini de bogavante, almejas y espárragos verdes.

Postres (uno a elegir)

- Lingote de mousse al caramelo y cacahuetes
 - Mini tarta sacher
 - Mousse de piña colada

69€



Finger food prices

(Choose 5 min) per person

Croquettes

Iberian ham – €3.50, Cod – €3.20, Garlic shrimp – €3.50, Octopus – €3.50
Spinach – €3.20

Special Tapas

Scallops with foie gras and teriyaki sauce – €5.60
Veal with tuna sauce – €4.80

Veal carpaccio rolls with arugula, macadamia nuts and Parmesan – €5.80
Bluefin tuna tartare toast with wakame salad and avocado cream – €5.80

Steak tartare toast – €4.80

Sourdough toast with vine-ripened tomato and Iberian ham – €4.50

Skewers

Potato omelette with truffle – €4.60

Foie gras, quince and Brie cheese – €4.60

Chicken with satay sauce – €3.50

Octopus, roasted potato and spicy mayonnaise – €4.20

Cherry tomato, mozzarella pearl and basil pesto – €3.50

Tiger prawns with Japanese marinade – €4.50

Hot & Cold Dishes

Bravas potatoes with kimchi sauce – €3.20

Panko-breaded prawns – €3.80

Prawn gyozas with Unagi sauce – €3.80

Sea bass ceviche spoon with mango and avocado – €4.80

Canapés & Mini Flatbreads

Cream cheese and smoked salmon – €4.20

Foie gras and caramelized figs – €4.20

Mallorcan vegetable flatbread – €4.00

Butifarra sausage and caramelized onion – €4.30

Anchovy and roasted vegetables – €4.80

Creative Mini Dishes

Mini ensaimada with green apple ragout and caramelized foie gras – €5.50

Mini ensaimada with sobrasada, Mahón cheese and honey – €5.50

Mini Angus beef burger – €5.50

Bao bun filled with Iberian pork cheek and red wine sauce – €5.80

Gourmet Shots

Traditional salmorejo with cheese crumble – €4.20

Andalusian gazpacho – €3.80

Mushroom cream with foie gras chips – €4.50

Pumpkin cream with Parmesan crisp – €4.50

Melon with crispy ham chips – €4.50

Desserts

Mango mousse cup – €4.50

Chocolate mousse cup – €4.50

Mini carrot and coconut cake – €4.50

Mini cheesecake with red berries – €4.50

Special

Fresh oysters with Ponzu sauce and salmon roe – €9.80

+ Drinks Package (per hour) €19 per person

Includes:

Water, soft drinks, cava, Aperol Spritz, beer, Canblanc Verdejo white wine, Canblanc rosé wine, Rioja red wine

Contact:

629 667 524

971 401 788



Precios finger food

(Min 5 a elegir)persona

Croquetas

Jamón ibérico – 3.50€, Bacalao – 3.20€, Gamba al ajillo – 3.50€ Pulpo – 3.50€
Espinacas – 3.20€

Tapas Especiales:

Vieiras con foie y salsa teriyaki – 5.60€

Vitelo con salsa de atún – 4.80€

Rollitos de carpaccio de ternera con rúcula, nuez de macadamia y parmesano – 5.80€

Tostadita de tartar de atún rojo con ensalada wakame y crema aguacate – 5.80€

Tostadita de steak tartar – 4.80€

Tostadita de pan masa madre con tomate ramillete y jamón ibérico – 4.50€

Brochetas

Tortilla de patata y trufa – 4.60€

Foie, membrillo y queso brie – 4.60€

Pollo con salsa satay – 3.50€

Pulpo, patata asada y mayonesa picante – 4.20€

Tomate cherry, perla de mozarella y pesto de albahaca – 3.50€

Gamba tigre con adobo japonés – 4.50€

Platos Calientes y Fríos

Patatas brava con salsa kimchi – 3.20€

Langostinos rebozados en panko – 3.80€

Gyosas de langostinos con salsa Unagi – 3.80€

Cucharita de ceviche de lubina, mango y aguacate – 4.80€

Canapés y Mini Cocas

Crema de queso y salmón ahumado – 4.20€

Foie y higos caramelizados – 4.20€

Mallorquina de verduras – 4.00€

Butifarra y cebolla caramelizada – 4.30€

Anchoa y escalivada – 4.80€

Mini Platos Creativos

Mini ensaimada con ragú de manzana verde y foie caramelizado – 5.50€

Mini ensaimada con sobrasada, queso mahonés y miel – 5.50€

Mini hamburguesa de Angus – 5.50€

Pan Bao relleno de carrillada de cerdo ibérico y salsa de vino tinto – 5.80€

Chupitos Gourmet

Salmorejo tradicional con tierra de queso – 4.20€

Gazpacho Andaluz – 3.80€

Crema de boletus y chips de foie – 4.50€

Crema de calabaza con teja de parmesano – 4.50€

Melón con chips de jamón – 4.50€

Postres

Vasito de mousse de mango – 4.50€

Vasito de mousse de chocolate – 4.50€

Mini tarta de zanahoria y coco – 4.50€

Mini tarta de queso y frutos rojos – 4.50€

Especial

Ostras frescas con salsa Ponzu y huevas de salmón – 9.80€

+ pack de bebidas (por hora) 19€ por persona

Incluye:

Agua ,Refrescos ,Cava,Aperol spritz ,Cerveza,Vino blanco verdejo canblanc,
Vino rosado canblanc,Vino tinto rioja

Contacto :

629667524

971401788

