



Menú Nochebuena 45,00€ *

Av. Rius i Taulet, 120
MERCANTIC
08173 Sant Cugat del Vallès

TELÉFONO
(34) 93 488 43 85

E-MAIL
oidococina@cangula.es

WEB
www.cangula.es
www.facebook.com/cangulamercantic

Aperitivo (según día)

Entrantes

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de calamares en su tinta

Ensaladilla rusa con tartar de atún

Burrata de Puglia con tomates dulces asados, vinagreta de piñones y berros

Flores de alcachofa confitadas "estilo Santa Gula" con jamón ibérico

Principales (ambos incluidos)

Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano

Costilla ibérica lacada con puré de zanahorias y avellanas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebidas (1 bebida + vino + café + copa de cava)

Agua y refrescos

Vino tinto Artuke (D.O. Rioja)**

Vino blanco Perplejo verdejo (D.O. Rueda)**

Cafés e infusiones

Copa de cava

* IVA incluido

** 1 botella cada 4 personas



Menú Navidad 45,00€ *

Av. Rius i Taulet, 120
MERCANTIC
08173 Sant Cugat del Vallès

TELÉFONO
(34) 93 488 43 85

E-MAIL
oidococina@cangula.es

WEB
www.cangula.es
www.facebook.com/cangulamercantic

Aperitivo (según día)

Entrantes

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de calamares en su tinta

Ensaladilla rusa con tartar de atún

Burrata de Puglia con tomates dulces asados, vinagreta de piñones y berros

Flores de alcachofa confitadas “estilo Santa Gula” con jamón ibérico

Principales (ambos incluidos)

Sopa de “galets i pilotes” de Navidad

Carrillera ibérica con salsa fricandó y trompetas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebidas (1 bebida + vino + café + copa de cava)

Agua y refrescos

Vino tinto Artuke (D.O. Rioja)**

Vino blanco Perplejo verdejo (D.O. Rueda)**

Cafés e infusiones

Copa de cava

* IVA incluido

** 1 botella cada 4 personas



Menú San Esteban 45,00€ *

Av. Rius i Taulet, 120
MERCANTIC
08173 Sant Cugat del Vallès

TELÉFONO
(34) 93 488 43 85

E-MAIL
oidococina@cangula.es

WEB
www.cangula.es
www.facebook.com/cangulamercantic

Aperitivo (según día)

Entrantes

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de calamares en su tinta

Ensaladilla rusa con tartar de atún

Burrata de Puglia con tomates dulces asados, vinagreta de piñones y berros

Flores de alcachofa confitadas “estilo Santa Gula” con jamón ibérico

Principales (ambos incluidos)

Canelones caseros de rustido con bechamel trufada

Lomo de bacalao con manzana asada y aioli de miel y piñones

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebidas (1 bebida + vino + café + copa de cava)

Agua y refrescos

Vino tinto Artuke (D.O. Rioja)**

Vino blanco Perplejo verdejo (D.O. Rueda)**

Cafés e infusiones

Copa de cava

* IVA incluido

** 1 botella cada 4 personas