

EL MIRADOR DE CAN CASES

GASTRONOMIA

Bodas · Carta de menús, bodega y bebidas

NUESTRA COCINA

COCINAMOS EN LA MASÍA

Todo lo que se sirve el día de vuestra boda sale de nuestra cocina. Trabajamos con dos formatos de menú —clásico y cóctel— que podéis adaptar con nosotros: escogéis los aperitivos, el plato principal y los vinos, y nosotros lo cuadramos todo con el ritmo del día.

Los precios son por persona e incluyen el IVA.

Adaptamos los platos para alergias e intolerancias, y preparamos menús vegetarianos, veganos e infantiles.

NUESTROS MENÚS

Menú Clásico	125,00 €
Menú Cóctel	100,00 €
Menú infantil	35,00 €
Menú staff	30,00 €
Barra libre Durante el baile	15,00 €/h



MENÚ

CLÁSICO

8 OPCIONES A ESCOGER

125,00 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Aperitivos fríos

Coca de cristal con tomate, aceite de oliva y jamón ibérico
Bombón de foie con cebolla al Pedro Ximénez
Mini caprese con cherrys confitados y pesto de nueces

Aperitivos calientes

Vasito de patatas bravas con pimentón de la Vera
Croquetas caseras de pollo de corral
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
Delicias de brie con dulce de arándanos
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de lima
Gyozas de langostinos con salsa sweet chilli
Pulpo a la gallega
«Chupa-chups» de codorniz con salsa de mango y mostaza
Tacos de pulled pork con cacahuete
Brocheta de butifarra de Calaf con alioli de kimchi

Primer plato

Sopa fría de tomate, frutos rojos y menta

Plato principal

Confit de pato con miel y mostaza, boniato y frutos rojos
Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier de yuca
Suprema de salmón a la naranja con sésamo y verduritas al wok
Arroz de montaña con butifarra, costilla y setas*
Fideuá de sepia, calamar y setas con alioli de albahaca*
*Opción show cooking

Bebidas

Barra de bebidas: refrescos, cerveza, vermouths y bodega
Agua mineral

Postres

Surtido de mini pasteles
Copa de cava Brut Nature
Café e infusiones

MENÚ

CÓCTEL

12 OPCIONES A ESCOGER

100,00 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

Aperitivos fríos

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico
Bombón de foie con cebolla al Pedro Ximénez
Mini caprese con cherrys confitados y pesto de nueces
Sopa fría de tomate, frutos rojos y menta

Aperitivos calientes

Vasito de patatas bravas con pimentón de la Vera
Croquetas caseras de pollo de corral
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
Delicias de brie con dulce de arándanos
Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de lima
Gyozas de langostinos con salsa sweet chilli
Pulpo a la gallega
«Chupa-chups» de codorniz con salsa de mango y mostaza
Tacos de pulled pork con cacahuete
Brocheta de butifarra de Calaf con alioli de kimchi

Show cooking · fideuá o arroz +6 €/PAX

Arroz de montaña con butifarra, costilla y setas
Fideuá de sepia, calamar y setas con alioli de albahaca

Bebidas

Barra de bebidas: refrescos, cerveza, vermouths y bodega
Agua mineral

Postres

Surtido de mini pasteles, en bufet o servicio en bandeja
Copa de cava Brut Nature
Café e infusiones





MENÚ

INFANTIL

35,00 €

POR NIÑO · IVA INCLUIDO

Los niños empiezan con el picoteo, como todo el mundo, y después escogen su propio plato.

Picoteo

Patatas chips

Aceitunas

Fuet

Dados de queso

Croquetas

Segundo, a escoger

Macarrones a la napolitana

Escalope de pollo con patatas fritas

Butifarra a la brasa con patatas fritas

Para acabar

Postre y bebida

BODEGA

VINOS Y BEBIDAS

VINOS TINTOS

Synera Negre · D.O. Catalunya	Incluido
Gotim Bru · D.O. Costers del Segre	+4,50 €
López de Haro Crianza · D.O. Rioja	+3,15 €
Phylos · D.O. Ribera del Duero	+6,50 €

VINOS BLANCOS

Synera Blanc · D.O. Catalunya	Incluido
Núria de Montargull · D.O. Penedès	+3,15 €
Descomunal · D.O. Rueda	+1,75 €
Tilenus Godello · D.O. Bierzo	+6,50 €

CAVA

Castell d'Or 1909 Brut Nature Ecológico	Incluido
Llopart Brut Nature Reserva · Corpinnat	+8,25 €
Batlloori Brut Rosé · D.O. Cava	+6,50 €

APERITIVOS Y CÓCTELES

Sangria	+8,00 €
Aperol Spritz	+12,00 €
Mojito	+12,00 €

BARRA LIBRE

Durante el baile	15,00 € /pax/hora
Suplemento alcohol premium	+3,00 € /pax/hora

* Los vinos de base están incluidos en el menú. Los suplementos indicados son por persona.



PARA DARLE UN PUNTO MÁS

EXTRAS QUE SE PUEDEN CONTRATAR

Bufet de ostras

Bufet de ibéricos

Cortador de jamón

Bufet de quesos

Os pasamos el presupuesto según el número de invitados y cómo os imaginéis el aperitivo.

BUEN PROVECHO

events@cancases.com · +34 638 44 81 99

Camí de Can Cases, 15 · 08196 Les Planes, Barcelona · cancases.com