



Oferim el Nostre Servei de Càtering
amb la Confiança de
25 Anys de Trajectòria



Camí Ca n'Ametller s/n | 08195 Sant Cugat del Vallès | Tel. 93 674 91 51
www.canametller.com | info@canametller.com | OFICINES TEL. 93 590 03 39



Per començar els ENTRANTS freds i calents | Para empezar los ENTRANTES fríos y calientes

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre i el seu Tomàquet Jamón Ibérico con Pan de Cristal y su Tomate	21,20 €
Encenalls de Foie Fresc amb Mermelada de Pètals de Roses Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosa	14,20 €
Amanida de Ventresca de Bonítol, amb Ceba Encurtida i base de Tomàquet Ensalada de Ventresca de Bonito, con Cebolla Encurtida y base de Tomate	12,50 €
Amanida d'Espinacs, Poma, Fruits Secs i Formatge Feta Ensalada de Espinacas, Manzana, Frutos Secos y Queso Feta	11,50 €
Timbal d'Esqueixada de Bacallà amb Oliva Kalamata Timbal de "Esqueixada" de Bacalao con Oliva Kalamata	14,25 €
Steak Tartar de Filet amb les seves Crudites i Gelat de Mostassa Steak Tartar de Solomillo con sus Crudités y Helado de Mostazao	18,50 €
Carpaccio de Llagostins amb Cítrics i Brots de Temporada Carpaccio de Langostinos con Cítricos y Brotes de Temporada	15,75 €
"Salmorejo" Cordovès amb Perles d'Oli d'Oliva Verge Extra Salmorejo Cordobés con Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra	11,50 €
Tagliatelle amb Gambes i Ceps a la Carbonara Trufada Tagliatelle con Gambas y "Ceps" a la Carbonara Trufada	13,50 €
Pop a la Gallega amb Nyoquis i Pebre Vermell Pulpo a la Gallega con Ñoquis y Pimentón	16,50 €
Llagostins en Tempura amb Mel Picant Langostinos en Tempura con Miel Picante	13,75 €
Cruixent de Brandada de Bacallà amb Mermelada de Papaia Crujiente de Brandada de Bacalo con Mermelada de Papaya	16,50 €

Per compartir el nostre PICA- PICA (min. 2 pers.) | Para compartir nuestro PICA-PICA

Encenalls de Foie Fresc amb Oli d'Oliva i Sal Maldon Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva virgen y Sal Maldon	
Pernil Ibèric amb Pa de Vidre i el seu Tomàquet Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate	
Amanida de Ventresca de Bonítol, amb Ceba Encurtida i base de Tomàquet Ensalada de Ventresca de Bonito, con Cebolla Encurtida y base de Tomate	
Llagostins en Tempura amb Mel Picant Langostinos en Tempura con Miel Picante	
Pop a la Gallega amb Nyoquis i Pebre Vermell Pulpo a la Gallega con Ñoquis y Pimentón	18,50 €/ P. Persona

Del mar a la nostra taula, els PEIXOS | Del mar a nuestra mesa, los PESCADOS

Orada al Gust (Forn, Brasa, a la Sal o a la Donosti) Dorada al Gusto (Horno, Brasa, a la Sal o a la Donosti)	17,50 €
Llobarro al Gust (Forn, Brasa, a la Sal o a la Donosti) Lubina al Gusto (Horno, Brasa, a la Sal o a la Donosti)	17,50 €
Tataki de Tonyina Vermella amb Salsa Ponzu, Wakame i Sèsam Tataki de Atún Rojo con Salsa Ponzu, Wakame y Sésamo	18,50 €
Turnedó de Rap amb Saltat de Llagostins i Salicòrnia Tournedó de Rape con Salteado de Langostinos y Salicornia	19,25 €
Suprema de Corball Salvatge sobre Parmentier d'Espàrrecs Blancs i Vinagreta de Menta Suprema de Corvina Salvaje sobre Parmentier de Espárragos Blancos y Vinagreta de Menta	18,50 €
Peix de Llotja Pescado de Lonja	S/M

L'ESPECIALITAT de la nostra cuina | La ESPECIALIDAD de nuestra cocina**Els "ARROSSOS" amb majúscules | Los "ARROCES" con mayúsculas**

Arròs Cremós de Llamàntol amb Cloïsses Arroz Cremoso de Bogavante con Almejas	25,10 €
Arròs d'Ànec amb el seu Magret i Foie Arroz de Pato con su Magret y Foie	18,50 €
Arròs d'Escamarlan i Cloïssa Moelo Arroz de Cigala y Almeja Moelo	16,40 €
Arròs de Bacallà i Romanesco Arroz de Bacalao y Romanesco	16,40 €
Arròs Negre amb Gambes i Sèpia Arroz Negro con Gambas y Sípia	16,40 €
Arròs de Verdures Arroz de Verduras	15,95 €

Premiats pels nostres BACALLANS | Premiados por nuestros BACALAOs

Bacallà Melat amb Crema de Poma amb All i Oli de Mel Bacalao Melado con Crema de Manzana con "All i Oli" de Miel	19,70 €
Bacallà Gratinat de Formatge de Cabra i Mermelada de Papaia Bacalao Gratinado de Queso de Cabra y Mermelada de Papaya	19,70 €
Llom de Bacallà a la Planxa sobre Cruixent de Peus de Porc i Mermelada de Fígues Lomo de Bacalao a la Plancha sobre Crujiente de Pies de Cerdo y Mermelada de Higos	21,45 €
Bacallà al Pil-pil amb Gules, Bitxo, Caiena i Refregit d'Alls Bacalao al Pil-pil con Gulas, Guindilla, Cayena y Refrito de Ajos	20,50 €
Bacallà amb Pisto de Mango, Poma i Maduixots Bacalao con Pisto de Mango, Manzana y Fresones	19,70 €
Bacallà amb Hummus de Curry Vermell i Chimichurri Bacalao con Hummus de Curry Rojo y Chimichurri	19,70 €
Bacallà al "Ajoarriero" amb Patates Forneres Bacalao al "Ajoarriero" con Patatas Panaderas	15,50 €

CARNS amb un sabor diferent a la brasa | CARNES con un sabor diferente a la brasa

Filet de Vedella de Tolosa a la Brasa amb Piquillos i Parmentier de Patata Solomillo de Ternera de Tolosa a la Brasa con Piquillos y Parmentier de Patata	25,20 €
Entrecot de Tolosa a la Brasa amb Patates Rosses Naturals i Pebrots del Padrón Entrecot de Tolosa a la Brasa con Patatas Fritas Naturales y Pimientos de Padrón	20,80 €
Mitjana de Vaca d'Un Quilo Madurada durant 60 dies (Podem Servir-los Tallats a Tires per Compartir) Chuletón de Vaca de Un Kilo Madurado durante 60 días (Podemos Servirlo Cortado en Tiras para Compartir)	68,00 €
Magret d'Ànec sobre Cremós de Moniato amb Xips Vegetals Magret de Pato sobre Cremoso de Boniato con Chips Vegetales	17,25 €
Costelles de Cabrit Arrebossades sobre Escalivada i Olives Costillitas de Cabrito Rebozadas sobre Escalibada y Olivas	16,50 €
Costella de Porc Ibèric amb Salsa Barbacoa al Romaní Costilla de Cerdo Ibérico con Salsa Barbacoa al Romero	16,50 €

10 % I.V.A. Inclòs | Incluido**Disposen d'Informació per a Persones Al·lèrgiques. Consulteu al Nostre Personal de Servei.**

Disponemos de Información para Personas Alérgicas. Consultar a Nuestro Personal de Servicio.