

Nadal 2025

Plats Cuinats

i Menús



NADAL 2025

Plats Cuinats i Menús

PER PICAR

Croquetes fregides	35,00€/kg
(Les fem de : pollastre, pernil, carn d'olla, d'espínacs a la catalana, de bolets)	
Bunyols de bacallà.....	46,50€/kg
Dàtils amb bacó apunt de menjar.....	38,50€/kg
Dàtils medjoul amb crema de mascarpone i nous.....	45,00€/kg
Piruletes de parmesà.....	2,30 €/u
Assortit de Canapès.....	65,00€/kg
Safata assortit mini vol-au-vent i tartaletes variats.....	48,00€/kg
(amanida de marisc, amanida russa, sobrassada i mel, salmó, crema de gorgonzola i nous, etc.)	
Mini vasets de pop a la gallega amb parmentier de patata.....	3,65€/u
Mini panet amb hamburguesa de vedella Angus i ceba caramel·litzada.....	3,75€/u
Tàrtar de tomàquets del Maresme amb mango i straticella.....	2,50€/u
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina.....	2,5 €/u
Llagostí arrebossat amb salsa romesco.....	3,75€/u
Fingers de pollastre arrebossat cruixent i maionesa.....	28,00€/kg
Focaccia amb tomàquets xerri, mortadel·la italiana i ruca	28,00€/u



WWW.CANPOCURULL.COM

Truita de patata, ceba i/o carbassó.....	18,00€/kg
Safata d'encenalls de pernil ibèric d'aglà 100% (espatlla)....	119,95€/kg
Safata d'encenalls de pernil ibèric 75% (espatlla).....	99,50€/kg
Safata de pernil 100% Duroc.....	48,50€/kg
Salmó fumat amb ou filat i torradetes.....	10,00€/ració
Coca de carbassó,pera,gorgonzola i ceba caramel·litzada.....	16,00€/u
Coca de verdures i formatge brie.....	16,50€/u
Coca d'escalivada amb anxoves	16,50€/u

SAFATES D'EMBOTITS

Safata d'embotits ibèrics

pernil ibèric, llonganissa Riera Ordeix, llom ibèric, xoriç ibèric, bull blanc o negra, botifarra d'ou i mortadel·la italiana.

4 persones	35,00€
6 persones	52,00€
8 persones	69,00€
10 persones	85,00€

Safata d'embotits Duroc-Ibèrics

Pernil Duroc, llonganissa de pagès, llom ibèric, xoriç ibèric, bull blanc o negra, botifarra d'ou i mortadel·la italiana.

4 persones	30,00€
6 persones	45,00€
8 persones	60,00€
10 persones	75,00€

Safata petita d'assortit de botifarres de Can Pocurull 18,00 €

Botifarra de carn de perol amb xerès vi ranci i ceba caramel·litzada.
Primer Premi Botifarra del perol Innov. 2017

Botifarra d'ou Menció especial en el Concurs de Botifarra d'ou de Catalunya 2017

Botifarra d'ou amb ànec confitat, ceba caramel·litzada i poma.
Primer Premi Millor Botifarra d'ou Singular de Catalunya 2020

Botifarra blanca amb foie |Botifarra de Nadal (panses, pinyons, prunes i orellanes)

Botifarra de Festa (tòfona, pernil, olives, ou dur i pebrot escalivat)

(Tots les botifarres són sense gluten i sense lactosa, excepte els que porten formatge)

WWW.CANPOCURULL.COM



ASSORTIT DE FORMATGES AMB FRUITES, MELMELADA I CODONY

Safata petita: 21,50€ (2-4 pax)

Safata mitjana: 38,50€ (6-10pax)

Safata gran: 48,00 € (12-20 pax)

Safata mixte d'embotit i formatges 49,90 € (saf. Gran)

SAFATES DE PATÉS I TERRINES RÚSTICS D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Només per Nadal i festes destacades a Can Pocurull com a Mestes artesanes que són, elaborem els nostres patés i terrines de carn 100% naturals. Cuits al vapor a baixa temperatura. Mantenint tota la textura, aromes i sabors original dels patés.

Paté de campanya |pebre negre|herbes|bolets|pebrots del piquillo|de pera i gorgonzola |de xixona, etc

Consultar varietats a la botiga. || Preu: 35,00 €/kg ||

Paté de campanya, paté de campanya amb festucs, paté de campanya amb foie

Assortit de patés d'ànec, foie, bloc, pernil d'ànec, confit, fetge fresc, magret fresc (alguns articles per encàrrec)

SATAFA DE VIANDES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Pollastre farcit de carn de botifarra de bolets.....35,00€/kg

Pollastre farcit de carn de botifarra de panses i

pinyons.....35,00€/kg

Pollastre farcit de carn botifarra, ou dur, pernil dolç i

formatge.....35,00€/kg

Pastís de carn amb bolets.Pastís de carn amb orellanes, prunes, poma, etc.....35,00€/kg

Pollastre farcit amb foie i poma.....38,50€/kg

Roastbeef vedella Angus Km0 del Vallès65,00€/kg

DELÍCIES DE CAN POCURULL

Mini salsitxes de porc Duroc de Can Pocurull amb tòfona....39,00€/kg

ENTRANTS FREDS O TEBIS

Gòndola de pinya natural amb gambes i amanida de marisc...18,00€/u

Crema de carbassa amb daus de pera.....7,50€/ració

Amanida d'enciams amb confit d'ànec, codony, fruits secs i

vinagreta de mel i módena.....8,75€/u

Amanida d'enciams amb formatge de cabra nous, panses, figues i

pinyons i codonyat.....7,50€/u

Tripa i morro "callos".....7,95 €/saf

PRIMERS PLATS

Brou Nadal 0,5 litre	6,50€
Brou de Nadal 1 litre.....	8,50€
Brou de Nadal 1,5 litre	12,50€
Escudella de Nadal (amb galets de Cecco i pilotetes) pot d'1 litre	14,50€
Escudella de Nadal (amb galets de Cecco i pilotetes) pot de 1, 5 litres	18,50€
Carn d'olla.....	16,00 €/ració

El brou i la carn d'olla plat estrella del Nadal . A la carn d'olla hi posem pilotes, peu de porc, morro, orella, vedella, pollastre i/o gallina, botifarra blanca i negra, cigrons, patata, col, pastanaga , etc.

Olla aranesa 1 litre	8,50€
Olla aranesa 1,5 litre	12,50€

CANELONS	1 UNITAT	3 UNITATS	6 UNITATS	10 UNITATS	20 UNITATS
CANELONS DE ROSTIT	2,40€	7,20€	14,40€	24,00€	48,00€
CANELONS D'ESPINACS A LA CATALANA	2,45€	7,35€	14,70€	24,50€	49,00€
CANELONS DE BOLETS	2,45€	7,35€	14,70€	24,50€	49,00€
CANELONS DE CONFIT D'ÀNEC AMB POMA	2,75€	8,25€	16,50€	27,50€	55,00€

Caneló XXL de brandada de bacallà amb beixamel de pebrot del piquillo i avellanes (140g/u)

Preu: 3,90 €/unitat



Vol-au-vent farcit de carn de caneló amb beixamel i formatge

.....4,95€/u

Vol-au-vent farcit d'espínacs a la catalana amb formatge de cabra

.....4,95€/u

Musaca..... 14,95€/saf (2-3 racc)..... 8,25 €/saf (1 ració)

Lasanya.....14,95€/saf (2-3 racc).....7,75 €/saf (1 ració)



SEGONS PLATS

PEIX

Cua de rap al forn amb patates i ceba confitades 23,00€/ració
Cua de rap amb suquet de llagostins i musclos.....26,50€/ració

Calamars farcits49,50€/kg
Suquet de 3 llagostins amb anelles de calamars i musclos.....16,50€/ració
(Suquet: sofregit de ceba i tomàquet fet lentament amb una picada d'avellanes, all i julivert. I fumet)
Filet de bacallà a la llauna.....52,00€/kg
(6-7 €/ tall aprox)

POLLASTRE DEL PAÍS

Cuixa de pollastre amb prunes i pinyons8,65€/u
Cuixa de pollastre rostida amb prunes, pinyons, orellanes i poma.....10,50€/u
Rodó de pollastre farcit (sense os).....35,00€/kg
Pollastre amb os, farcit de carn magre, salsitxes, poma, orellanes, prunes i pinyons.....42,00 €/u

POLLASTRE DE PAGÈS CRIAT A L'AIRE LLIURE (de 3,5 a 4,5 Kg en cru aprox)

Pollastre de pagès criat a l'aire lliure farcit al forn i amb guarnició del farcit90,00€/u
(Pollastre farcit de salsitxetes, daus de carn magre, prunes, pinyons, orellanes i poma. del mateix farcit també s'en fa per guarnició amb salsa)
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons tallat a 1/885,00€/u
Pollastre de pagès rostit amb prunes, pinyons, orellanes i poma salsitxetes i dauets de carn magre.....90,00€/u
Cuixetes de pollastre de pagès amb escamarlans (2 cuixetes + 2 escamarlans).....25,00€/rac

Capó de pagès autèntic (5kg aprox cru) per menjar unes 10 persones.....125,00€/u
Cuixa d'ànec confitada amb patates i ceba al forn.....16,50€/u
Cuixa d'ànec confitada amb barreja de bolets, prunes, pinyons,orellanes i pomes.....18,00€/u



CARNS

Peus de porc Duroc, cuit a baixa temperatura, amb escamarlans i sofregit de ceba i tomàquet amb una picada d'avellanes.....16,00€/ració
Roastbeef de vedella Angus Km0 criada al Vallès amb salsa de fruits vermells i ceba caramel·litzada..... 68,00€/kg

Mandonguilles amb pésols.....28,50€/kg
Mandonguilles amb sépia.....35,00€/kg
Fricandó de vedella Angus Km0 criada al Vallès amb moixernons.....36,50€/kg
Estatlla de cabrit al forn amb patates i ceba35,00€/u

GUARNICIONS

GUARNICIÓ DE NADAL:

Mini salsitxes, carn magre de porc i cansalada de porc Duroc, prunes, pinyons, orellanes i poma.....28,00 €/kg
Patates amb ceba al forn.....16,00€/kg
Escalivada 23,50€/kg
Samfaina.....18,95€/kg
Ceba caramel·litzda18,50€/kg

MENÚS

MENÚ DE NADAL CLÀSSIC N°1

Escudella de Nadal(brou amb galets De Cecco i pilotetes)
Cuixa de pollastre rostida amb prunes i pinyons
Assortit de torrons i neules
Preu: 21,00 €/pers.

MENÚ NADAL PREMIUM N°2

PRIMER PLAT

Escudella de Nadal (brou amb galets i pilotetes)
Carn d'olla

(vedella, pollastre, pilota, peu, botifarra blanca, negra, verdures, cigrons.....)

SEGON PLAT

Cuixa de pollastre rostida amb prunes i pinyons

POSTRES

Assortit de neules, torrons, panettone i xocolata
Preu: 38,50 €/pers.

WWW.CANPOCURULL.COM



MENÚ DE SANT ESTEVE N°3

PRIMERS PER ESCOLLIR

Canelons de rostit | Canelons de bolets | Canelons d'espínacs a la catalana

SEGONS PER ESCOLLIR

Cuixa de pollastre rostit amb prunes, pinyons, orellanes i poma.

Cuixa d'ànec confitada amb prunes, poma i pinyons + 3,50 €

Fricandó de vedella Angus criada al Vallès KmO amb moixernons

Bacallà a la llauna amb guarnició

POSTRES PER ESCOLLIR (PER ESCOLLIR-NE UN)

Tronc de Nadal | Cheesecake

Mini carrot cake +2,00 €

trufes de xocolata

torrons i neules

Preu: 26,50 €/pers.



MENÚ N°4

PRIMER PER ESCOLLIR:

Amanida d'enciams amb virutes de confit d'ànec, codony i fruits secs

Crema de carbassa amb burratina i festucs

SEGONS PER ESCOLLIR

Bacallà a la llauna amb patates i ceba al forn o samfaina

Calamars farcits amb arròs

Rodó de vedella Angus criada al Vallès KmO amb moixernons

POSTRES PER ESCOLLIR

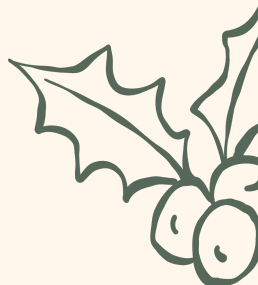
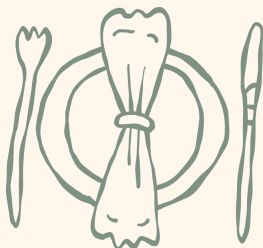
Tronc de Nadal | Cheesecake

Mini carrot cake +2,00 €

|trufes de xocolata|

torrons i neules

Preu: 35,50 €/pers.



MENÚ CAP D'ANY GOURMET N° 5

Assortit d'olives mediterrànies
Tall de coca d'escalivada i seitó
Croquetes de carn d'olla
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina
Tall de coca de carbassó, pera i gorgonzola
mini vaset de pop amb parmentier de patata a la gallega
mini panet amb d'hamburguesa de vedella Angus criada al Vallès
amb ceba caramel·litzada
(opció veganburguer)
Llagostí arrebossat amb kataifi i salsa romesco

POSTRES PER ESCOLLIR

Tronc de Nadal | Cheesecake
Mini carrot cake +2,00 €
|trufes de xocolata|
torrons i neules

Preu per persona: 28,00 €

MENÚ CAP D'ANY GOURMET PREMIUM N° 6

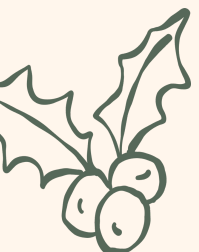
Sopar Finger Food

Olives variades
Tall de coca d'escalivada i seitó
Croquetes de pernil ibèric amb topping de pernil ibèric
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina
Tall de coca de carbassó, pera gorgonzola
Mini vaset de parmentier de patata a la gallega amb pop
Mini panet amb d'hamburguesa de vedella Angus amb ceba
caramel·litzada i mostassa

Assortit de formatges amb fruites, codony i melmelada
Llesqueta de pa amb tomàquet amb botifarra d'ou farcida de ànec
confitat, poma i ceba caramel·litzada

Primer Premi Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya 202

WWW.CANPOCURULL.COM



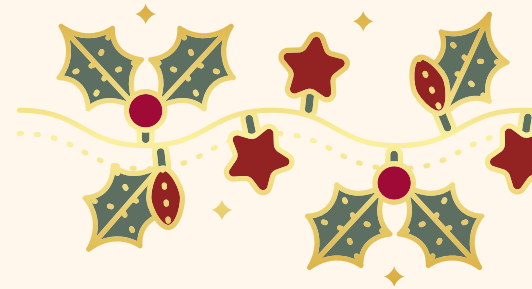
Postres per escollir

Tronc de Nadal || Cheesecake

Mini carrot cake +2,00 €

|trufes de xocolata | torrons i neules

Preu: 38,00 €/pers.



MENÚ CAP D'ANY N°7

PER PICAR

Croquetes variades (2 unitats)

Assortit de formatges amb fruites i melmelades

Assortit de patés d'elaboració pròpia

Torrades

PRIMER

Crema de marisc

SEGONS A ESCOLLIR

Calamars farcits amb guarnició

Bacallà a la llauna amb guarnició

Cuixa d'ànec confitada amb prunes, poma i pinyons

Postres per escollir

Tronc de Nadal)

Cheesecake

Mini carrot cake +2,00 €

|trufes de xocolata|

torrons i neules

Preu: 55,00€/pers.



MENÚ GRUPS

PER PICAR

croquetes de carn d'olla
truites de patata i ceba
coques d'escalivada i anxova
safates d'assortit de formatges, amb fruites, melmelada i codony
mini vasets d'amanida russa amb tonyina
llagostins arrebossats amb salsa romesco
pa i torradetes

SEGONS (PER ESCOLLIR-NE UN)

fricandó de vedella Angus criada al Vallès
cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons, orellanes, bolets i
poma
bacallà a la llauna amb guarnició
(patates, samfaina, o mongeta blanca)

Preu: 30,00 € /pax

CAN POCURULL

Carrer Sant Joan nº30 | Vilassar de Mar

Telèfon de contacte: 93 759 39 99

canpocurull@canpocurull.com

@canpocurull



WWW.CANPOCURULL.COM



Productes de l' ànec per encàrrec
fetge fresc
magret d'ànec cru i curat
botifarres crues de porc Duroc amb foie, poma i ceba
caramel·litzada
Micuit | bloc | entier |
Cuixa de confit d'ànec envasat al buit i amb llauna



Ingredients per fer el brou a casa tal com el fem a Can Pocurull

POLLASTRE
GALLINA
OSSOS D'ESPINADA
OSSOS DE PERNIL
OSSOS DE VEDELLA ANGUS
OSSOS SALATS
CARCASSA DE POLLASTRE
PEDRERS, COLL
CARN MAGRE DE PORC DUROC
COSTELLA DE PORC DUROC
PEUS DE PORC
CARETA, MORROI ORELLA
CANSALADA VIADA
CANSALADA DEL COLL
CANSALADA GRASSA

BOTIFARRA CRUA
PILOTES
COSTELLA DE VEDELLA
BOTIFARRA
BLANCABOTIFARRA NEGRA
VERDURES
ÀPI
PASTANAGUES
NAPS
PORROS
XIRIBIES
COL
PATATA
CIGRONS CUITS DE CAN
POCURULL