



# **PLATS CUINATS NADAL 2023**

## **CAN POCURULL**



## PER PICAR

Croquetes fregides .....	29,50 €/kg
<i>(Les fem de : pollastre, pernil, carn d'olla ,d'espínacs a la catalana, de bolets, de botifarra negra amb poma i sèsam, i també vegan, sense gluten i sense lactosa)</i>	
Bunyols de bacallà.....	38,75 €/kg
Dàtils amb bacó apunt de menjar.....	35,00 €/kg
Dàtils medjoul amb crema de mascarpone i nous.....	38,00 €/kg
Piruletes de parmesà.....	2,10 €/u
Assortit de Canapès.....	60,00 €/kg
Safata assortit mini vol-au-vent i tartalletes variats.....	46,00 €/kg
<i>(amanida de marisc, amanida russa, sobrassadai mel, salmó, crema de gorgonzola i nous, etc.)</i>	
Mini tapa cassoleta de bacallà a la llauna amb mongetes.....	6,50€/u
Mini vasets de parmentier de patata a la gallega amb pop.....	3,45 €/u
Tall de coca d'escalivada amb seitó .....	2,15 €/u
Mini sandwich de salmó amb alvocat, crema de mascarpone i salsa tàrtara.....	2,95€/u
Mini Panet amb hamburguesa de vedella Angus amb ceba caramel·litzada.....	3,75 €/u
Mini vaset amb brots verds, tomàquets xerri vermells i grocs semi-confitats, burrata, olives calamata i vinagreta de pesto .....	2,50 €/u
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina.....	2,50 €/u
Vaset d'humus.....	2,35 €/u
Llagostí arrebossat amb salsa romesco.....	3,75 €/u
Fingers de pollastre arrebossats i maionesa.....	28,00 €/kg
Llesquetes de amb tomàquet i pernil ibèric d'aglà.....	2,50 €/u
Truita de patata, ceba i/o carbassó.....	18,00 €/kg
Truita de patata i ceba de mossegada.....	1,95 €/u
Safata d'encenalls de pernil ibèric d'aglà 100% (espatlla).....	119,95 €/kg
Safata d'encenalls de pernil ibèric 75% (espatlla).....	95,00 €/kg
Safata de pernil 100% Duroc.....	46,00 €/kg
Safata d'espatlla Duroc.....	41,50 €/kg
Safata de flors de formatge suís amb codony i fruites.....	56,00 €/kg
Salmó fumat amb ou filat i torradetes.....	8,50 €/ració
Coca amb carbassó , pera, gorgonzola i ceba caramel·litzada .....	13,50 €/u
Coca de verdures i formatge brie.....	13,50 €/u
Coca d'escalivada amb botifarra de Can Pocurull i ceba caramel·litzada.....	13,50 €/kg
Brotxetes de botifarra amb patata, pebrot del piquillo i maionesa.....	2,15 €/u



# SAFATES D'EMBOTITS I FORMATGES

## SAFATES D'EMBOTITS

Safata d'embotits ibèrics o de porc Duroc..... Preu a consultar segons pes/quantitat

Safata d'assortit de botifarres de Can Pocurull .....Preu a consultar segons pes/quantitat

## BOTIFARRES PER ESCOLLIR

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 els embotits són sense gluten i sense lactosa, excepte els que porten formatge)*

Safata gran d'embotits ibèrics amb botifarres de Can Pocurull..... 65,00€/safata

*(Aprox: 20 talls de pernil d'espatlla ibèrica, llom ibèric, llonganissa ibèrica, botifarra blanca, botifarra d'ou, i daus de paté de campanya.)*

Safata mitjana d'embotits ibèrics amb botifarres de Can Pocurull .....35,00 €/safata

## SAFATES DE FORMATGES I MELMELADES

*Nacionals i d'importació. I sobretot formatges catalans de pastor, formatges elaborats per formatgers que tenen el seu propi ramat de bestiar del qual n'extreuen la llet. Amb aquests formatges us apropem al territori, a la seva cultura, a les seves tradicions i als seus personatges. Aquests formatges els hem escollit personalment, i hem conegut alguns dels pastors.*

Formatges de pastor, llet crua, pasteuritzada. Amb fruites i melmelades....Preu: 38,50 €/kg

Safata petita.....21,50€/unitat

Safata mitjana.....36,00€/unitat

Taules de formatges, embotits i amanides combinades.....(consultar)

Taules assortides de xarcuteria i vasets d'amanides.....(consultar)





# SAFATES DE PATÉS I VIANDES

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 d'elaboració pròpia:** paté de campanya, paté de campanya amb festucs, paté de campanya amb foie

**Terrines d'elaboració pròpia:** de pebre negre, d'herbes, bolets, escalivada, pebrots del piquillo, de pera, de xixona.

- Consultar varietats a la botiga.....Preu: 31,50 €/kg

## SAFATES 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.....	32,00 €/kg
Pollastre farcit amb foie i poma.....	38,00 €/kg
Roastbeef vedella Angus Km0 del Vallès .....	59,00 €/kg

## ENTRANTS FREDS O TEBIS

Mini salsitxes de porc Duroc de Can Pocurull amb tòfona.....	38,00 €/kg
Gòndola de pinya natural amb gambes i amanida de marisc .....	16,85 €/u
Crema de pèsols amb virutes de pernil ibèric i pinyons.....	7,95 €/rac
Crema de carbassa amb herbes de Provença i pera confitada.....	5,50€/rac
Amanida amb confit d'ànec, codony, fruits secs i vinagreta de mel i módena.....	8,75 €/u
Amanida amb formatge de cabra nous, panses, figues i pinyons i codonyat.....	7,50 €/u
Tripa i morro .....	7,85 €/saf



## PRIMERS PLATS

Brou Nadal 0,5 litre .....	4,85€
Brou de Nadal 1 litre.....	6,95€
Brou de Nadal 1,5 litre .....	9,45€
Escudella de Nadal (amb galets de Cecco i pilotetes).....	12,00 €/litre
Escudella de Nadal (amb galets de Cecco i pilotetes) pot de 1, 5 litres .....	15,95€
Carn d'olla.....	15,00€/ ració

*El brou i la carn d'olla son el 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.*

<i>Olla aranesa 1 litre .....</i>	<i>7,25€</i>
<i>Olla aranesa 1,5 litre .....</i>	<i>9,45€</i>
<i>Canelons de Rostit .....</i>	<i>2,15€/u</i>
<i>Canelons d'espínacs a la catalana .....</i>	<i>2,15€/u</i>
<i>Canelons de bolets .....</i>	<i>2,15€/u</i>
<i>Canelons de confit d'ànec i poma .....</i>	<i>2,60 €/u</i>
<i>Vol-au-vent farcit de carn de caneló amb beixamel i formatge .....</i>	<i>3,95 €/u</i>
<i>Vol-au-vent farcit d'espínacs a la catalana amb formatge de cabra.....</i>	<i>3,95 €/u</i>
<i>Musaca.....</i>	<i>12,90 €/saf (2-3 racc)</i>
<i>Lasanya.....</i>	<i>12,90 €/saf (2-3 racc)</i>

## SEGONS PLATS

### PEIX

Cua de rap al forn amb patates i ceba confitades .....	18,90 €/ració
Cua de rap amb suquet de llagostins i musclos.....	21,50 €/ració
Calamars farcits .....	49,50 €/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.....	48,95 €/kg



# SEGONS PLATS

## POLLASTRE DEL PAÍS

Pollastre rostit amb prunes i pinyons .....	29,00 €/u
Pollastre rostit amb prunes i pinyons, orellanes, poma, salsitxetes i carn magre....	35,00 €/u
Pollastre amb escamarlans (1/4 de pollastre amb dos escamarlans).....	23,00 €/racció (amb sofregit de ceba, tomàquet i picada d'avellanes)
Rodó de pollastre farcit (sense os).....	35,00 €/ Kg
Pollastre farcit de carn magre, salsitxes, poma, orellanes, prunes i pinyons.....	39,00 €/u

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

Cuixetes de pollastre de pagès amb escamarlans (2 cuixetes + 2 escamarlans).	24,00 €/rac
Capó de pagès autèntic (5 kg aprox cru) per menjar unes 10 persones.....	115,00 €/u
Cuixa d'ànec confitada amb patates i ceba al forn.....	16,00 €/u
Cuixa d'ànec confitada amb barreja de bolets, prunes, pinyons,orellanes i pomes..	18,00 €/u
Pollastre de pagès criat a l'aire lliure farcit al forn i amb guarnició.....	79,90 €/u <i>(Pollastre farcit de salsitxetes, daus de carn magre, prunes, pinyons, orellanes i poma d'ell mateix farcit també s'en fa per guarnició amb salsa)</i>
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons tallat a 1/8 .....	75,00 €/u
Pollastre de pagès rostit amb prunes, pinyons, orellanes, poma, salsitxetes i daus de carn magre .....	79,00 €/u

## CARNS

Rodó de vedella Angus km0 criada al Vallès amb bolets.....	13,50 €/ració
Peus de porc Duroc, cuit a baixa temperatura, amb escamarlans i sofregit de ceba i tomàquet amb una picda d'avellanes.....	16,00 €/ració
Roastbeef de vedella Angus Km0 criada al Vallès amb salsa de fruits vermells i ceba caramel·litzada.....	59,00 €/kg
Mandonguilles amb pésols.....	25,00 €/kg
Fricandó de vedella Angus Km0 criada al Vallès amb moixernons.....	35,50 €/kg
Cuixa o espatlla de porc Duroc cuit al forn a baixa temperatura.....	consultar segons pes





**MENUS NADAL 2023**  
**CAN POCURULL**



# MENÚ DE NADAL CLÀSSIC N°1

## PRIMER PLAT

Escudella de Nadal (brou amb galets i pilotetes)

## SEGON PLAT

Pollastre rostit amb prunes i pinyons

## POSTRES

Assortit de torrons i neules

**19,90€/persona**

# MENÚ DE 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

Pollastre rostit amb prunes i pinyons

## POSTRES

Assortit de neules, torrons, panettone i xocolata o tiramisú

## CELLER

1 bot de cava d'Alta Alella MIRGIN Gran Reserva, Brut Nature DO CAVA -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Garnatxa negra, DO Alella -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Pansa Blanca, DO Alella -Eco-

**Preu: 39,50 €/pers.**

**CAN POCURULL.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

- Pollastre rostit amb prunes, pinyons, orellanes i poma.
- Cuixa d'ànec confitada amb prunes, poma i pinyons + 3,50 €
- Rodó de vedella Angus del Vallès Km0 amb moixernons
- Pasta de full amb filet de salmó i espínacs

## POSTRES PER ESCOLLIR

- Tronc de Nadal
- Tiramisú
- Lemon pie
- Trufes de xocolata
- Torróns i neules

**Preu: 25,00 €/pers.**



# MENÚ DE NADAL N°4

## PRIMERS PER ESCOLLIR

Crema de llamàntol +3.50 €

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

Amanida de verds amb tomàquets semi-confitats, burrata i vinagreta de pesto

## SEGONS PER ESCOLLIR

Bacallà a la llauna amb parmentier de patata

Calamars farcits amb arròs

Rodó de vedella Angus del Vallès Km0 amb moixernons

## POSTRES PER ESCOLLIR

Tronc de Nadal

Tiramisú

Lemon pie

Trufes de xocolata

Torrans i neules

## CELLER

1 bot de cava d'Alta Alella MIRGIN Gran Reserva, Brut Nature DO CAVA -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Garnatxa negra, DO Alella -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Pansa Blanca, DO Alella -Eco-

**Preu: 34,50 €/pers.**

(minim 4 pers)



# MENÚ CAP D'ANY GOURMET N°5

## PER PICAR

Assortit d'olives i xips de verdures

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 amb ceba caramel.litzada  
(opció vegan burger)

Llagostí arrebossat amb panko i algues

## POSTRES PER ESCOLLIR

Tronc de Nadal

Tiramisú

Lemon pie

Trufes de xocolata

Torrans i neules

**Preu: 28,00 €/pers.**



# MENÚ CAP D'ANY GOURMET PREMIUM N°6

## PER PICAR

Olives esferificades

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

Primer Premi Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya 2020

## POSTRES PER ESCOLLIR

Tronc de Nadal

Tiramisú

Lemon pie

Trufes de xocolata

Torrans i neules

## CELLER

1 bot de cava d'Alta Alella MIRGIN Gran Reserva, Brut Nature DO CAVA -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Garnatxa negra, DO Alella -Eco-

1 bot de vi d'Alta Alella Pansa Blanca, DO Alella -Eco-

**Preu: 41,00 €/pers.**

(minim 4 pers)



# MENÚ CAP D'ANY GOURMET N°7

## PER PICAR

Croquetes variades (2 unitats)  
Assortit de formatges amb fruites i mermelades  
Assortit de patés d'elaboració pròpia  
Torrades

## PRIMER

Crema de llamàntol amb gambetes

## SEGONS PER 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  
Tiramisú  
Lemon pie  
Trufes de xocolata  
Torrans i neules

**Preu: 37,00 €/pers.**

(mínim 4 pers)

Amb beguda

1 bot de vi blanc, 1 bot de vi negre , 1 bot de cava per cada 4 pers.

**Preu: 45,00 €/pers.**

(mínim 4 pers)



**TELÈFON: 93 759 39 99**

Can Pocurull | Sant Joan,30 | Vilassar de Mar | [canpocurull@canpocurull.com](mailto:canpocurull@canpocurull.com) |

---

Preus vàlids llevat d'error tipogràfic o variacions en el mercat

Encàrrecs de Nadal fins el dia 19/12/2023

Encàrrecs de Cap d'Any fins el dia 28/12/2023

Encàrrecs de reis fins el dia 3/1/2024

A partir del dia 20 de desembre no s'acceptaran canvis en els encàrrecs

---

Segueix-nos a les xarxes socials **@canpocurull**



### **HORARI ESPECIAL DE NADAL**

Dimecres 6 obert matí de 9:00 a 14:00 h

Divendres 8 obert matí de 10:00 a 14:00 h

Dissabte 9 obert matí i tarda de 8:30 a 14:30 i de 17:30 a 20:00 h

Diumenge 10 obert matí de 9:00 a 14:00h

Dissabte 16 obert matí i tarda de 8:30 a 14:30 i de 17:30 a 20:00 h

Diumenge 17 obert matí de 9:00 a 14:00h

Dissabte 23 matí i tarda de 8:30 a 14:30 i de 17:30 a 20:00 h

Diumenge 24 obert 9:00 h a 14:00 h

25 i 26 de desembre tancat

Dissabte dia 30 de desembre 8:30 a 14:30 i de 17:30 a 20:00 h

Diumenge 31 obert matí de 9:00 a 14:00h

