PLATS CUINATS NADAL 2023

CAN POCURULL

PER PICAR

Can Pocurull
XARCUTERIA & CÀTERING

Croquetes fregides .....29,50 €/kg

(Les fem de : pollastre, pernil, carn d'olla ,d'espinacs a la catalana, de bolets, de botifarra negra amb poma i sèsam, i també vegan, sensegluten i sense lactosa)

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 tartaletes variats.....46,00 €/kg

(amanida de marisc, amanida russa, sobrassadai mel, salmó, crema de gorgonzola i nous, etc.)

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

Safatad'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 ibèrcica, 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

Can Pocurull
XARCUTERIA & CÀTERING

Només per Nadal i festes destacades a Can Pocurull com a Mestes artesanes que sóm, 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
Roastbeff 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

Can Pocurull
XARCUTERIA & CATERING

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.

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

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

CAN POCURULL.COM

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 €/ració
(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
(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)
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