Nadal 2026

Can Pocurull
XARCUTERIA i CÀTERING
Mestres artesans
DES DE 1945

canpocurull.com · Vilassar de Mar

Per picar

Croquetes fregides
(pollastre, pernil, carn d'olla, espinacs a la catalana, bolets)..... 38,00 €/kg
Bunyols de bacallà..... 49,50 €/kg
Dàtils amb bacó a punt per menjar ..... 41,50 €/kg
Piruletes de parmesà ..... 2,75 €/u
Safata d'assortit de mini vol-au-vent i tartaletes variades
(amanida de marisc, amanida russa, sobrassada i mel, salmó,
gorgonzola i nous, etc.) ..... 49,50 €/kg
Mini vasets de pop a la gallega amb parmentier
de patata*..... 3,75 €/u
Mini panet amb hamburguesa de vedella Angus,
ceba caramellitzada i mostassa* ..... 3,95 €/u
Tàrtar de tomàquets del Maresme amb mango i stracciatella* ..... 2,85 €/u
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina i oliva líquida*..... 2,75 €/u
Llagostí arrebossat amb salsa romesco*..... 3,85 €/u
Fingers de pollastre cruixent i maionesa ..... 28,00 €/safata
Truita de patata, ceba i/o carbassó ..... 18,00 € - 22,50 €/u
Coca amb carbassó, pera, gorgonzola i ceba caramellitzada ..... 16,50 €/u
Coca de verdures i formatge brie ..... 16,50 €/u
Coca d'escalivada amb anxoves..... 18,00 €/u
Mini brioix de melós de vedella..... 4,65 €/u
Daus de salmó noruec amb Caviaroli (10 unitats)..... 13,50 €
(* Minivasets, piruletes i mini panets, mínim 6 unitats del mateix tipus)

Safates de viandes

Rodó de pollastre farcit de carn de botifarra de bolets..... 38,00 €/kg
Rodó de pollastre farcit de carn de botifarra de panses i pinyons..... 38,00 €/kg
Rodó de pollastre farcit de carn botifarra, ou dur, pernil dolç i formatge..... 38,00 €/kg
Rodó de pollastre farcit amb foie i poma ..... 38,50 €/kg
Pastís de carn amb bolets..... 38,00 €/kg
Pastís de carn amb orellanes, prunes, poma, etc..... 38,00 €/kg
Pastís de carn amb foie i poma ..... 38,50 €/kg
Roastbeef de vedella Angus Km0 del Vallès amb salsa tàrtara ..... 75,00 €/kg

Safates d'embotits

Safata d'embotits ibèrics
(Pernil ibèric, llonganissa Riera Ordeix, llom ibèric, xoriç ibèric, bull blanc o negre,
botifarra d'ou i mortadella italiana. 2 talls de cada per persona)
Per 4 persones..... 36,00 €
Per 6 persones..... 54,00 €
Per 8 persones..... 69,00 €
Per 10 persones..... 80,00 €

Safata petita d'assortit de botifarres de Can Pocurull..... 23,50 €
Botifarra de carn de perol amb xerès vi ranci i ceba caramellitzada*,
botifarra d'ou*, botifarra d'ou amb ànec confitat, ceba caramel.litzada i poma*, botifarra
blanca amb foie, botifarra de Festa Major (tòfona, pernil, olives, ou dur i pebrot
escalivat).

*Primer premi Botifarra del perol Innov. 2017
*Menció especial en el Concurs de Botifarra d'ou de Catalunya 2017
*Primer Premi Millor Botifarra d'ou Singular de Catalunya 2020
(Totes les botifarres són sense gluten i sense lactosa, excepte les que porten formatge)

Patés d'elaboració pròpia

Paté de 5 pebres..... 38,00 €/kg
Paté d'herbes de Provença ..... 38,00 €/kg
Paté de pera ..... 38,00 €/kg
Paté de Xixona ..... 38,00 €/kg
Paté de Rocafort ..... 38,00 €/kg
Paté de bolets ..... 38,00 €/kg
Paté de campanya..... 38,00 €/kg
Paté de pebrots del piquillo amb avellanes torrades ..... 38,00 €/kg

Assortit de formatges
amb fruites, melmelada i codony

Safata petita ..... 22,50€ (2-4 pax)
Safata mitjana ..... 42,00€ (6-10pax)
Safata allargada..... 45,00 € (12-14pax)
Safata gran ..... 58,00 € (15-20 pax)
Safata mixte d'embotit i formatges ..... 49,90 € (saf. Gran)

Primers plats

Brou de Nadal 0,5 litre..... 6,85€
Brou de Nadal 1 litre..... 8,95€
Brou de Nadal 1,5 litre..... 13,50€
Escudella de Nadal (amb pasta De Cecco i pilotetes): 1 litre ..... 14,95 €
Escudella de Nadal (amb pasta De Cecco i pilotetes): 1,5 litres ..... 18,50 €
Carn d'olla..... 16,00 € / ració | ½ ració 9,50 €
Olla aranesa: 1 litre ..... 8,95€
Olla aranesa: 1,5 litre..... 12,50€
Vol-au-vent farcit de carn de caneló amb beixamel i formatge ..... 4,95 €/u
Vol-au-vent farcit d'espinacs a la catalana amb formatge de cabra ..... 4,95 €/u
Mussaca (2-3 racions) ..... 15,90 €/safata
Mussaca (1-2 ració)..... 8,95 €/safata
Lasanya (2-3 racions) ..... 15,90 €/safata
Lasanya (1-2 ració)..... 8,95 €/safata

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. El brou es sense gluten ni lactosa

Canelons

Canelons de rostit ..... 2,55 €/u
(Pack 3u: 7,65 € | Pack 6u: 15,30 € | Pack 10u: 25,50 € | Pack 20u: 51,00 €)
Canelons d'espinacs a la catalana..... 2,65 €/u
(Pack 3u: 7,95 € | Pack 6u: 15,90 € | Pack 10u: 26,50 € | Pack 20u: 53,00 €)
Canelons de bolets..... 2,65 €/u
(Pack 3u: 7,95 € | Pack 6u: 15,90 € | Pack 10u: 26,50 € | Pack 20u: 53,00 €)
Canelons de confit d'ànec amb poma ..... 2,85 €/u
(Pack 3u: 8,99 € | Pack 6u: 17,10 € | Pack 10u: 28,50 € | Pack 20u: 57,00 €)
Caneló XXL de brandada de bacallà amb beixamel de pebrot del piquillo (140 g)
(1u: 3,95 € | 2u: 7,90 €)

Productes de l'ànec per encàrrec
Fetge fresc, magret d'ànec cru i curat, botifarres crues de porc Duroc amb foie, poma i ceba caramellitzada, micuit (bloc o entier) i cuixa de confit d'ànec envasat al buit i en llauna.

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 farcits ..... 52,00 €/kg
Filet de bacallà a la llauna ..... 56,95 €/kg

Carn

Carpaccio de picanya de vaca vella madurada (30 dies)
amb virutes de parmesà ..... 9,50 €/ració
Melós de vedella Angus amb parmentier de patata trufada ..... 14,95 €/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 caramellitzada..... 75,00 €/kg
Mandonguilles amb pèsols ..... 29,95 €/kg
Fricandó de vedella Angus Km0 criada al Vallès amb moixernons..... 41,50 €/kg

Pollastre

Cuixa de pollastre amb prunes i pinyons ..... 8,95 €/u
Cuixa de pollastre rostida amb prunes, pinyons, orellanes i poma ..... 10,50 €/u
Rodó de pollastre farcit (sense os)..... 38,00 €/ kg
Pollastre amb os, farcit de carn magre, salsitxes, poma,
orellanes, prunes i pinyons..... 43,00 €/u

Pollastre de pagès criat a l'aire lliure
(de 3,5 a 4,5 Kg en cru aprox)

Pollastre farcit al forn amb guarnició del mateix farcit ..... 95,00 €/u
(Farcit de salsitxetes, daus de carn magre, prunes, pinyons,
orellanes i poma. Del mateix farcit se'n fa la guarnició amb salsa).
Pollastre rostit amb prunes i pinyons (tallat a 1/8) ..... 85,00 €/u
Pollastre rostit complet (amb prunes, pinyons, orellanes, poma,
salsitxetes i dauets de carn magre) ..... 95,00 €/u
Cuixetes de pollastre amb escamarlans (2 cuixetes + 2 escamarlans)..... 25,00 €/ració
Capó de pagès autèntic (5 kg aprox. en cru, per a 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

Guarnicions

Guarnició de Nadal: mini salsitxes, carn magre de porc
i cansalada de porc Duroc, prunes, pinyons, orellanes i poma..... 39,00 €/kg
Patates amb ceba al forn ..... 16,00 €/kg
Escalivada ..... 26,50 €/kg
Samfaina ..... 21,50 €/kg
Ceba caramellitzada..... 18,50 €/kg
Consultar altres guarnicions a botiga

Menús

Menú de Nadal Clàssic nº1
21,00 €/pers.

PRIMER PLAT
Escudella de Nadal (brou amb galets i pilotetes)

SEGON PLAT
Cuixa de pollastre rostida amb prunes i pinyons

POSTRES
Cheesecake (125 g)
(Sabors per escollir: payoyo, xixona, festuc, crema d'avellanes, xocolata negra, ferrero rocher i panettone)

Menú de Nadal Premium nº2
29,00 €/pers.

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
Cheesecake (125 g) (Sabors per escollir: payoyo, xixona, festuc, crema d'avellanes, xocolata negra, ferrero rocher i panettone)

Menú de Sant Esteve nº3
26,50 €/pers.

PRIMERS PLATS A ESCOLLIR
Canelons de rostit | Canelons de bolets | Canelons d'espinacs a la catalana

SEGONS PLATS A ESCOLLIR
Cuixa de pollastre rostit amb prunes, pinyons, orellanes i poma.
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, poma i pinyons.
Fricandó de vedella Angus criada al Vallès Km0 amb moixernons.
Bacallà a la llauna amb guarnició.

POSTRES
Cheesecake (Sabors per escollir: payoyo, xixona, festuc, crema d'avellanes, xocolata negra, ferrero rocher i panettone)

Novetats
Brotxetes de wagyu japonès A5 Kagoshima
Picanya de vaca vella madurada

Menú nº4
26,50 €/pers.

PRIMER PLAT
Amanida d'enciams amb virutes de confit d'ànec, codony i fruits secs amb vinagreta de fruits vermells.

SEGONS PLATS A ESCOLLIR
Bacallà a la llauna amb patates i ceba al forn o samfaina.
Calamars farcits amb arròs.
Melós de vedella amb parmentier de patata trufada.

POSTRES A ESCOLLIR
Cheesecake (Sabors per escollir: payoyo, xixona, festuc, crema d'avellanes, xocolata negra, ferrero rocher i panettone) o coca de Llavaneres .

Menú Cap d'Any Gourmet nº 5
30,00 €/pers.

Assortit d'olives mediterrànies amb salsa d'oliva líquida
Tall de coca d'escalivada i seitó
Croquetes de carn d'olla (2 unitats)
Mini vaset d'amanida russa amb tonyina
Tall de coca de carbassó, pera i gorgonzola
Mini vaset de pop a la gallega amb parmentier de patata
Mini panet d'hamburguesa de vedella Angus criada al Vallès amb ceba caramel.litzada (opció vegan burguer)
Llagostí arrebossat amb kataifi i salsa romesco
Vol-au-vent farcit de melós de vedella Angus amb la seva salsa

POSTRES
Cheesecake
Pinya amb menta
Trufes de xocolata

Menú per grups
30,00 €/pers.

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

SEGONS PLATS A ESCOLLIR
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)
Melós de vedella amb parmentier de patata trufada

OPCIÓ DE POSTRES 4,90€
Cheesecake (125 g) (Sabors per escollir: payoyo, xixona, festuc, crema d'avellanes, xocolata negra, ferrero rocher i panettone)

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

Contacte

Telèfon i WhatsApp:
93 759 39 99
Sant Joan, 30. Vilassar de Mar
canpocurull@canpocurull.com
Seguiu-nos a les xarxes socials:
@canpocurull
(Instagram | Facebook | X)

Horari especial

Dimarts 8 de desembe:
obert de 9 a 14 h
Diumenge 20 de desembe:
obert de 9 a 14 h
Dijous 24 de desembe:
obert de 9 a 15 h
Dies 25, 26 i 27 de desembre:
tancat
Dilluns 28, dimarts 29 i dimecres 30 de desembe:
obert de 9 a 14 h i de 17 a 20 h
Dijous 31 de desembe:
obert de 9 a 15 h
Dimecres 6 de gener: tancat

Encàrrecs

Encàrrecs de Nadal
fins al dia 19/12/2026
Encàrrecs de Cap d'Any
fins al dia 28/12/2026
Encàrrecs de Reis
fins al dia 2/1/2026

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