

2010

DOMS

**xarcuteria • cansaladeria
plats preparats**

FRESC

PORC · VEDELLA · POLLASTRE · CONILL · XAI · CABRIT

POLLASTRE DEL REI · POLLASTRE DE PAGÈS · ÀNEC
GALL DINDI · PERDIU · GUATLLES · PICANTONS

Ànec Fresc mut del Penedès
Cuixa d'ànec i Magret d'ànec fresc

Rotllets per rostir
Cuixa i espatlla fresca de porc
Llom i llomillet farcit per rostir
tradicional trufat
amb pinya, pernil cuit i formatge
amb espinacs, panses i pinyons

Llom Duroc fresc
Llom i llomillet ibèric fresc
Pluma ibèrica i Secret ibèric fresc

Rodó de pollastre farcit
Aletes de pollastre adobades
Rotllets de pollastre farcits

Xurrasco
Mitjana de bou irlandès
Mitjana de bou de Nebraska

Broxetes
Llonganissa de pollastre
Pintxos
porc · vedella · pollastre
variats i pagès (porc)

Mandonguilles
petites
amb pinyons

Escalopes de vedella
Rotllets arrebossats
de gall dindi i espinacs
de pernil cuit i formatge
Llibrets de llom arrebossats
amb xampinyons i ceba
amb espinacs, panses, pinyons i formatge

Hamburgueses (porc · vedella · pollastre)
de porc amb formatge
de porc amb ceba
de porc amb escalivada
de porc amb espinacs
d'alls tendres i bolets

CUINAT

Calamarsets
Conill a l'antiga
Bacallà a la Concassé
Cargols dolços i coents
"Callos" artesans

Amanida d'arròs / de pasta

Fideuà, Paella, Arròs negre
Arròs saltejat amb xampinyons

Aletes de pollastre a l'ast
Cuixetes de pollastre rostides
Rotllets de pollastre farcits

Porcell al forn
Llom a la pinya
Llomillet al cava
Galtones de porc al forn
Rotllets de porc rostits amb guarnició
Espatlla sencera de porc al forn
Tall rodó rostit de porc amb guarnició

Llomillet farcit rostit
tradicional trufat
amb pinya, pernil cuit i formatge
amb espinacs, panses i pinyons

Fricandó de vedella
Ossobucco amb guarnició
Jarret de vedella a la poma
Tall rodó rostit de vedella amb guarnició

Picantons a la vinagreta amb ceps
Confit d'ànec amb guarnició

Albergínies farcides
Pebrots del Piquillo farcits
de carn
de brandada de bacallà i gambes

Lasanya de carn o verdures
Espaguetis i macarrons
Canelons
d'estiu
de carn
d'espinacs i carn
d'espinacs, rap i gambes
d'ànec i vedella amb bolets

Escalivada
Patates farcides
Esqueixada de bacallà
Espinacs amb panses i pinyons
Faves a la catalana
Sípia amb mandonguilles
Brandada de bacallà

FOIES I MI-CUITS

Ravioli amb foie d'ànec

Fetge d'ànec desvenat
Foie Mi-Cuit d'ànec i oca
Blocs i fois d'ànec i oca
Fetges frescos d'ànec i oca

Foie amb pera
Foie amb figues
Foie amb tatín de poma
Foie amb xampinyons
Foie amb oporto
Foie amb coco

Mil fulles d'oca amb tòfona

PATÉS

PATÉS
de salmó
de rovellons
de castanyes
al pebre verd
al pebre negre
als quatre pebres
a les fines herbes
de préssec caramelitzat
de campagne amb calçots
de bacallà amb pebrot escalivat

d'ànec amb peres
d'ànec al Roquefort
d'ànec amb farigola
d'ànec amb escalivada

FIAMBRES

Ànec a la taronja
Cap de senglar amb festucs
Pit de gall dindi amb espinacs
Pit de gall dindi amb prunes i orellanes
Llom de l'àvia amb tòfona i pernil ibèric
Pollastre de pagès farcit als dos pernils

FORMATGES

VACA · CABRA · OVELLA · MESCLA

ESPECIALITATS amb xocolata, amb gerds, amb taronja, amb pètals de rosa, amb pinya, albercoc, nous, mel, pebre, fines herbes, salmó...

ARTESANS de cabra, amb romaní...

MANXECS tendres semi-curats, curats, vells, de llet crua...

ITALIANS Parmesà, Provolone, Gorgonzola, Mascarpone, Mozzarella...

SUISSOS Emmental, Gruyère, Appenzeller, Tête de Moine, Raclette, Sbrinz...

FRANCESOS Brie, Camembert, Roquefort...

Fleuron de Bruges, feta, Tetilla gallega, Cabrales...

Baixos en sal i greix.

APERITIVS

Crispells de bacallà
Crestetes
de tonyina
d'espinacs

Embolcalls
de pernil i ricota
de salmó i formatge

Llaminets
Didalets trufats
Capricis de bacó i formatge
Capricis de dàtils amb bacó
Mini pebrots amb formatge fresc
Farcellets de formatge de cabra i bacó
Capricis de salsitxes de cocktail i formatge

Croquetes
casolanes
de pernil dolç i formatge

IBÈRICS I PERNILS

Xoriç ibèric
Salsitxó ibèric
Llom de glà

Pernil ibèric
Pernil ibèric de glà
Espatlla ibèrica de glà

SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL

Pernil Jabugo 5 Jotes
Espatlla Jabugo 5 Jotes

Pernils cuits
artèsà
canari
canari ibèric
baix en sal
Italià (Rustichello)

Pernils curats
Terol
Duroc
Bodega
Salamanca

COMPLEMENTES

Codonyat artèsà
Llardons

Brou de carn / Fumet de peix

Peus de porc cuits

Truites artesanes variades

Quiche Lorraine / d'espínacs

Confitures per a foie: de toronja, tomàquet, figues, ceba...
Confitures per a formatge: de violeta, pètals de rosa...

FUMATS

Variat de fumats
Salmó Nature
Salmó fumat
Anxova fumada
Truita fumada
Bacallà fumat
Bacallà marinat
Peix espasa fumat

Tàrtar de salmó
Tacs de salmó Nature

SAFATES

Canapès variats

Safates

d'ibèrics
de fumats
de formatges
de patés i fiambres
de tartaletes variades
de magret d'ànec farcit amb ceps
de magret d'ànec farcit amb foie d'oca

Carpaccio
de vedella
de bacallà

Amanides
de marisc
Waldorf
Ranxera
alemanya amb ou i patata

CAVIARS

Caviar iranià CASPIAN PEARL
Beluga
Sevruga
Oscietre

Caviar espanyol Mujol
Caviar noruec (truita i salmó)



Abat Llord, 8 · VALLS
Tel i Fax 977 61 35 04 · 977 60 01 13
www.cansaladeriapons.com