



ENTAULA'T!

Vols compartir taula a canpedró amb els teus amics i familiars i encetar les festes de la millor manera solidària?

Vine a la Fundació Canpedró!
T'ho preparem tot i et servim a taula!

Et proposem 3 menús que segur que t'agradaran.

Escull **UNA OPCIÓ** de les que oferim en cada apartat del teu menú **Entaula't** que seleccionis: un primer plat, un segon... i un postre.

Entaula't 1

APERITIU CANPEDRÓ



Canaló de l'avià amb gallina de Vilafranca

Brou de blat moro escairat amb pilotilles

Crema de celerí amb poma i brioix de castanyes



Rodella de Pularda amb prunes i pinyons

Galta de vedella amb parmentier trufat

Calamars farcits amb pèsols i carbassa



Red velvet

Lemon pie

Ramon Rovarro (xocolata i *dulce de leche*)



Aigua

Vi negre TERRA NOSTRA, Vi blanc CAU D'ORELLA

Cava Vinya Aderus Brut



25€ / persona

Servei de cambrers a 17 €/hora

Entaula't 2

APERITIUS CANPEDRÓ



Canaló de l'avià amb gallina de Vilafranca

Sopa de brou de Nadal amb galets i carn d'olla

Crema de carbassa amb trompetes de la mort, cruixent de pa i ametlles



Confit d'ànec amb col verda, puré de poma i patata

Xai a baixa temperatura amb carbassa i cuscús de panses i pebrot

Bacallà confitat amb parmentier de vainilla

Lluç amb salsa verda amb cloïsses i pèsols



Red velvet

Lemon pie

Ramon Novarro (xocolata i *dulce de leche*)



Aigua

Vi negre SANTES 2017 D.O. Montsant, Vi blanc TINA 9 Pansa blanca D.O Alella

Cava SIGNAT Brut Nature



35€ / persona

Servei de cambrers a 17 €/hora

Entaula't 3

APERITIUS DE CANPEDRO



Canaló de l'avià amb gallina de Vilafranca
Sopa de brou de Nadal amb galets i carn d'olla

Crema de marisc



Filet de cèrvol a baixa temperatura amb moniato i salsa de gingebre

Xai a baixa temperatura amb carbassa i cuscús de panses i pebrot

Garrinet de cocció lenta amb purés rústics



Bacallà confitat amb parmentier de vainilla

Fricandó de rap amb cloïsses i moixernons

Marmitó de tonyina amb timbal de patata al piquillo



Red velvet

Lemon pie

Fruites tropicals



Aigua

LES DARONS DE JEFF CARREL D.O. Languedoc

MARQUES ALELLA GALACTICAS Pansa blanca 2012

PARXET TITIANA PINO NOIR Rose 2014

Gintònic amb NUT London dry gin (clàssica) i Infused gin NUT Clitoria



45€ / persona

Servei de cambrers a 17 €/hora

Gastronomia Solidària, de la mà d'Edu's Kitchen i amb l'equip de la Fundació Canpedró, us volem portar a taula l'oportunitat de **gaudir** en aquestes festes d'un bon àpat al costat de tots els qui estimeu, d'una manera **solidària**, tot contribuint a la formació i l'ocupació de persones en risc d'exclusió social.