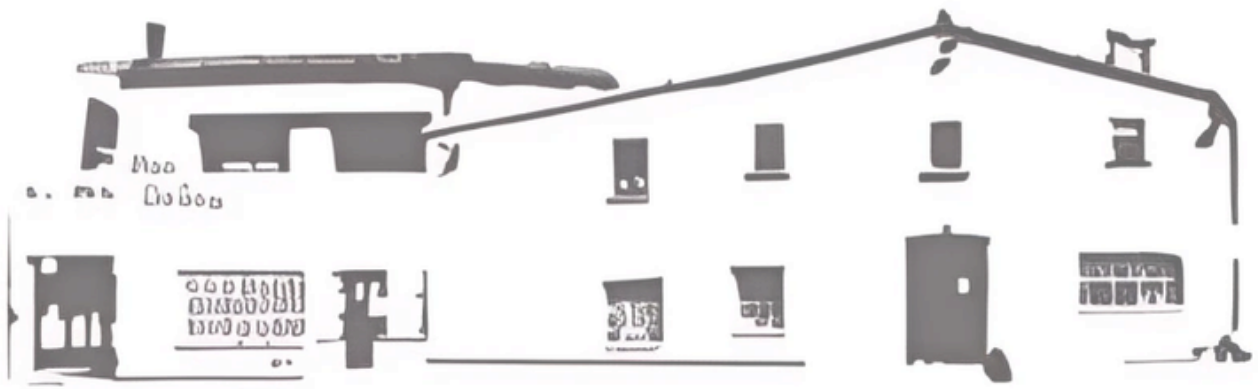


MENÚ DE NADAL

2026 - 2027



Restaurant Masia
CAN SOUS

DINAR DE NADAL

25 de desembre de 2026

APERITIU ESPECIAL

Gilda amb patates xips

Croquetes de pernil

PRIMER PLAT

un a escollir

Amanida Puiggraciós amb formatge de cabra, anxoves i cua de gamba

Escudella de Nadal amb galets i pilota catalana

Canelons de la iaia gratinats amb formatge emmental

SEGON PLAT

un a escollir

Canelons de la iaia gratinats amb formatge emmental

Llobarro al forn amb patata panadera

Entrecot de vedella ecològica a la brasa

Rostit de Nadal
(Pollastre de pàges a la catalana)

POSTRES

Un a escollir

Pastís casolà

Sorbet de llimona

La nostra crema catalana

TORRONS, NEULES, CAFÈS I INFUSIONS

CELLER

Vi blanc – Vi negre – Vi rosat

Cava Brut Nature

Aigua

PREU ESPECIAL RESERVA ANTICIPADA

(VÀLID FINS EL 16 DE NOVEMBRE)

79 € iva inclòs

RESERVES A PARTIR DEL 16 DE NOVEMBRE 105 € iva inclòs

Aquest menú pot estar subjecte a canvis

SANT ESTEVE

26 de desembre 2026

APERITIU ESPECIAL AL MIG DE LA TAULA

Duo de croquetes

Ensaladilla de marisc amb llagostins

Cabdells amb salmó i anxoves

Meló amb pernil

SEGON PLAT un a escollir

Bacallà al pil-pil

Txuletó de porc ibèric 100% glà "Dehesa las Cumbres" a la brasa

Canelons de Sant Esteve

Galtes de vedella amb bolets

POSTRES Un a escollir

Pastís casolà

Sorbet de llimona

La nostra crema catalana

CAFÉS I INFUSIONS

CELLER

Vi blanc – Vi negre – Vi rosat

Cava Brut Nature

Aigua

67 € iva inclòs

Aquest menú pot estar subjecte a canvis

REVEL·LA DE CAP D'ANY

2026 - 2027

PER COMENÇAR

Pernil ibèric, formatge i foie amb torradetes

PRIMER PLAT

Crema de marisc

SEGON PLAT

un a escollir

Galta de vedella guisada amb bolets

Filet de vedella ecològica a la brasa amb la seva guarnició

Cuetes de rap a la marinera amb cloïsses i llagostins

POSTRES

Un a escollir

Pastís especial de cap d'any

Gelat especial de cap d'any

CAFÈS I INFUSIONS

CELLER

Vi blanc - Vi negre - Vi rosat

Cava Brut Nature

Aigua

ELS DOTZE RAÏMS DE LA SORT

XOCOLATA AMB MELINDROS

BALL DE COTILLÓ AMB EL DJ "THE ANDREU" FINS LES 3:00H

96€ iva inclòs

Aquest menú pot estar subjecte a canvis

ANY NOU

1 de gener 2027

APERITIU ESPECIAL AL MIG DE LA TAULA

Rostes fregides

Xips i olives

PRIMER PLAT

Un a escollir

Amanida Puiggraciós amb formatge de cabra, llagostins i anxoves

La nostra sopa de peix i marisc

Festival de closca a la brasa

Cabdells amb salmó i anxoves

SEGON PLAT

un a escollir

Canelons de la iaia gratinats amb formatge emmental

Bacallà amb samfaina

Entrecot de vedella ecològica a la brasa

El rostit del Xef de Can Sous d'any nou

POSTRES

Un a escollir

Pastís casolà

Sorbet de llimona

La nostra crema catalana

CAFÉS I INFUSIONS

CELLER

Vi blanc – Vi negre – Vi rosat

Cava Brut Nature

Aigua

63 € iva inclòs

Aquest menú pot estar subjecte a canvis

DIA DE REIS

6 de gener de 2027

SERVEI

A LA

CARTA

*ELS ENTRANTS I APERITIUS DELS NOSTRES MENÚS PODEN
VARIAR SEGONS LES CIRCUMSTÀNCIES DEL MERCAT

*SI VOLEU FER QUALSEVOL MODIFICACIÓ DELS MENÚS S'HA
DE RESERVAR AMB ANTELACIÓ

*TENIM DIFERENTS OPCIONS: VEGANES, VEGETARIANES,
SENSE GLUTEN... CONSULTEU AMB EL NOSTRE PERSONAL

MENÚ INFANTIL

Nadal 2026-2027

PICA-PICA

Patates xips i olives

Fuet i formatge

Croquetes de pernil

SEGON PLAT

Plat combinat de macarrons a la bolonyesa, pollastre arrebossat i patates

POSTRES

Gelat o fruita

27 € iva inclòs

AQUEST ÉS UN MENÚ ESPECIAL PER AQUESTES DATES, PERÒ
TAMBÉ TINDREM PER ELLS ELS NOSTRES PLATS DE SEMPRE:
MACARRONS, CANELONS, POLLASTRE ARREBOSSAT...

AQUEST NADAL OBRIM:

NADAL

25 de desembre de 2026

ST. ESTEVE

26 de desembre de 2026

CAP D'ANY

31 de desembre de 2026

ANY NOU

1 de gener 2027

DIA DE REIS

6 de gener 2027

VINE A CELEBRAR-HO AMB NOSALTRES!
T'ESPEREM!

 699 67 20 62

 93 843 07 48