



MENÚ DE NOCHEBUENA "PARA LLEVAR" CHRISTMAS EVE MENU "TO TAKE AWAY"

Nuestra terrina de foie marinada con hierbas dulces y brandy
Our foie gras terrine marinated with sweet herbs liqueur and brandy

Vieira al vapor con crema de calabaza
Steamed scallop with pumpkin cream

Canelón de "canetto" con manzana, almendra, y salsa de vino dulce;
acompañado de verdurita de invierno /
Canetto cannelloni with apple, almond and sweet wine sauce,
accompanied by winter vegetables

Mouse de castaña y cremoso de chocolate con frutos secos caramelizados
Chestnut and creamy chocolate mousse with sugary nuts

35€
(IVA Incluido / Taxes included)

Día máximo para reservar / Maximum day to book: 22/12
Recogida de los menús / To collect the menus: 24/12, 12h - 17h



Info. 971638398. canboqueta@restaurantcanboqueta.com

www.canboqueta.com



MENÚ DE LA NIT DE NADAL "PER ENDUR"

La nostra terrina de foie marinada amb herbes dolces i brandi

Vieira al vapor amb crema de carbassa

Caneló de "canetto" amb poma i ametlla i salsa de vi dolç,
acompanyat de verdureta d'hivern

Mousse de castanya i cremós de xocolata amb fruits secs ensucrats

35€ IVA INCLÒS

Dia màxim per fer els encàrrecs, 22/12
Recollida dels menús: dia 24, de 12h a 17h



Info. 971638398. canboqueta@restaurantcanboqueta.com

www.canboqueta.com



MENÚ DE NOCHEVIEJA "PARA LLEVAR" NEW YEAR'S EVE MENU "TO TAKE AWAY"

Ensalada de bogavante con cremoso de queso y frutos rojos
Lobster salat with creamy cheese and berries

Rape con bisqué de gamba de Sóller
Monkfish with shrimp bisque from Sóller

Lechona confitada con foie, puré de calabaza caramelizado, setas y salsa de brandi
Suckling pig confit with foie, caramelized pumpkin puree, mushrooms and brandy sauce

Dulce de Nochevieja / New year's eve sweet:
Brownie de chocolate blanco y frutos secos, cremoso de chocolate y turrón,
mousse de uvas con cava y puntitos de crema de fruta de la pasión
White chocolate and nuts brownie, creamy chocolate and nougat,
grape mousse with cava and sprinkles of passion fruit cream

39€ IVA incluido / taxes included

(Por cada 6 menús obsequiamos con una botella de espumoso: "Llampant",
de la Bodega Sebastià Pastor)

Día máximo para reservar / Maximum day to book: 29/12
Recogida de los menús: 31/12, de 15h a 18 h
Menus be collected the 31, from 15h until 18h



Info. 971638398. canboqueta@restaurantcanboqueta.com

www.canboqueta.com



MENÚ DE LA NIT DE CAP D'ANY "PER ENDUR"

AMANIDA DE LLAMÀNTOL,
amb cremós de formatge i fruits vermells

RAP AMB BISQUÉ
de gamba de Sóller

PORCELLA CONFITADA AMB FOIE,
amb puré de carbassa caramel·litzat, bolets i salsa de brandi

DOLÇ DE CAP D'ANY

Brownie de xocolata blanca i fruits secs, cremós de xocolata i torró, mousse de rem amb cava
i puntets de crema de fruita de la passió

39€ IVA inclòs

(Per cada 6 menús obsequiam amb una botella d'escumós: "Llampant",
de la Bodega Sebastià Pastor)

Dia màxim per fer els encàrrecs, dia 29.
Recollida dels menús: dia 31, de les 15h a les 18 h



Info. 971638398. canboqueta@restaurantcanboqueta.com

www.canboqueta.com