

CAN PUCOLL EVENTOS

QUEEN'S
DISCO LOUNGE

CENAS DE EMPRESA

MASÍA CAN PUCOLL · SALÓN DE EVENTOS QUEEN'S



MASÍA RURAL

Masía Can Pucoll

¡Celebra tu evento en una masía con encanto! Entorno campestre, ambiente exclusivo y parking gratuito.

PALLEJÀ, BARCELONA

SALÓN DE EVENTOS

Queen's

¡Celebra tu cena privada en nuestro salón de eventos! Exclusividad, privacidad y parking gratuito.

CORNELLÀ DE LLOBREGAT, BARCELONA





4 OPCIONES DE MENÚ

Desde 30€ hasta 50€ por persona



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pisco sour, San Francisco o piña colada





BARRA LIBRE

A partir de 1 hora · Pregunta por presupuesto



NUESTRA GASTRONOMÍA

ESPECIALIZADOS EN LA COMIDA PERUANA



MENÚ 1

Entrante

UNO POR PERSONA

› Ensalada Can Pucoll
› Ensalada de burratina caprese
› Pork tonnato
› Ceviche clásico
› Causa acevichada
› Patacones con cerdo crujiente
› Crema de calabaza
› Bomba de ternera

Fondo

UNO POR PERSONA

› Fricandó
› Estofado de rabo
› Entraña anticuchera con fettuccine 4 quesos
› Lomo salteado al estilo peruano
› Dorada a la brasa con patatas y ensalada
› Canelones de ternera
› Entrecot a la parrilla con patatas y escalibada (+5 € aparte)
› Lasaña con ragú de ternera
› Seco de ternera
› Pollo a la brasa con patatas y ensalada

Postre o café

UNO POR PERSONA

› Crema catalana
› Tarta 3 leches
› Panacota de higos
› Macedonia de frutas con helado
› Tarta de queso con arándanos

Bebida

UNO POR PERSONA

› Refresco o caña

Precio: 30 €/pax

MENÚ 2

Pica pica

ELIJA HASTA 4 OPCIONES CADA 6 PERSONAS

› Croqueta de jamón ibérico
› Pan con tomate
› Patatas bravas
› Calamares a la andaluza
› Pincho con higo y queso brie
› Brusquetas
› Bolicausas a la limeña
› Tabla de quesos
› Tabla de jamón ibérico
› Alcachofas a la brasa
› Dip mediterráneo
› Anticuchos con papa a la huancaína
› Patacón con tartar de salmón
› Mejillones salvajes
› Pan con chicharrón

Fondo

UNO POR PERSONA

› Fricandó
› Estofado de rabo
› Entraña anticuchera con fettuccine 4 quesos
› Lomo salteado al estilo peruano
› Dorada a la brasa con patatas y ensalada
› Canelones de ternera
› Entrecot a la parrilla con patatas y escalibada (+5 € aparte)
› Lasaña con ragú de ternera
› Seco de ternera
› Pollo a la brasa con patatas y ensalada

Postre o café

UNO POR PERSONA

› Crema catalana
› Tarta 3 leches
› Panacota de higos
› Macedonia de frutas con helado
› Tarta de queso con arándanos

Bebida

UNO POR PERSONA

› Refresco o caña

Precio: 35 €/pax





MENÚ 3

Pica pica

ELIJA HASTA 4 OPCIONES CADA 6 PERSONAS

- Croqueta de jamón ibérico
- Pan con tomate
- Patatas bravas
- Calamares a la andaluza
- Pincho con higo y queso brie
- Brusquetas
- Bolicausas a la limeña
- Tabla de quesos
- Tabla de jamón ibérico
- Alcachofas a la brasa
- Dip mediterráneo
- Anticuchos con papa a la huancaína
- Patacón con tartar de salmón
- Mejillones salvajes
- Pan con chicharrón

Entrante

UNO POR PERSONA

- Ensalada Can Pucoll
- Ensalada de burratina caprese
- Pork tonnato
- Ceviche clásico
- Causa acevichada
- Patacones con cerdo crujiente
- Crema de calabaza
- Bomba de ternera

Postre o café

UNO POR PERSONA

- Crema catalana
- Tarta 3 leches
- Panacota de higos
- Macedonia de frutas con helado
- Tarta de queso con arándanos

Fondo

UNO POR PERSONA

- Fricandó
- Estofado de rabo
- Entraña anticuchera con fettuccine 4 quesos
- Lomo salteado al estilo peruano
- Dorada a la brasa con patatas y ensalada
- Canelones de ternera
- Entrecot a la parrilla con patatas y escalibada (+5 € aparte)
- Lasaña con ragú de ternera
- Seco de ternera
- Pollo a la brasa con patatas y ensalada

Bebida

UNO POR PERSONA

- Refresco o caña

Precio: 45 €/pax

MENÚ 4

Pica pica

ELIJA HASTA 4 OPCIONES CADA 6 PERSONAS

› Croqueta de jamón ibérico
› Pan con tomate
› Patatas bravas
› Calamares a la andaluza
› Pincho con higo y queso brie
› Brusquetas
› Bolicausas a la limeña
› Tabla de quesos
› Tabla de jamón ibérico
› Alcachofas a la brasa
› Dip mediterráneo
› Anticuchos con papa a la huancaína
› Patacón con tartar de salmón
› Mejillones salvajes
› Pan con chicharrón

Bebida

UNO POR PERSONA

› Refresco o caña

Cóctel de bienvenida

UNO POR PERSONA

› Pisco sour, San Francisco o piña colada
› Copa de cava

Entrante

UNO POR PERSONA

› Ensalada Can Pucoll
› Ensalada de burratina caprese
› Pork tonnato
› Ceviche clásico
› Causa acevichada
› Patacones con cerdo crujiente
› Crema de calabaza
› Bomba de ternera

Fondo

UNO POR PERSONA

› Fricandó
› Estofado de rabo
› Entraña anticuchera con fettuccine 4 quesos
› Lomo salteado al estilo peruano
› Dorada a la brasa con patatas y ensalada
› Canelones de ternera
› Entrecot a la parrilla con patatas y escalibada (+5 € aparte)
› Lasaña con ragú de ternera
› Seco de ternera
› Pollo a la brasa con patatas y ensalada

Postre o café

UNO POR PERSONA

› Crema catalana
› Tarta 3 leches
› Panacota de higos
› Macedonia de frutas con helado
› Tarta de queso con arándanos

Precio: 50 €/pax

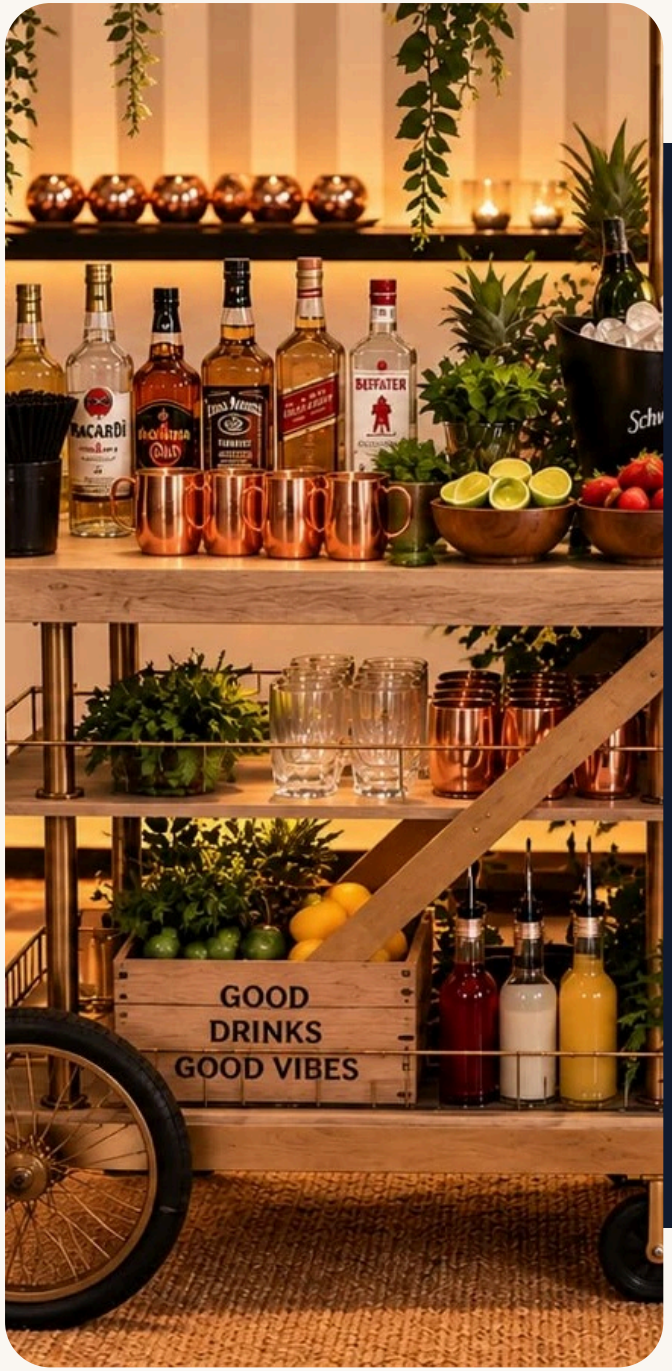




Extras

APARTE DEL MENÚ

Refresco	3 €
Agua pequeña *50 cl*	3 €
Agua *1 litro*	5 €
Botella de vino	desde 20 €
DJ *1 sesión*	150 €



BARRA LIBRE

Incluye

A PARTIR DE 1 HORA

› Vino
› Cava
› Cerveza
› Combinados de whisky
› Combinados de ron
› Combinados de ginebra
› Combinados de vodka

Presupuesto

PREGUNTE EL PRECIO

Pregunte el precio en privado indicando el número de personas que asistirán a su cena de empresa a través de **info@canpucolleventos.com**

Todo ilimitado, desde 1 hora de barra libre.

info@canpucolleventos.com

ALÉRGENOS

LISTADO POR PLATO EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES

GLUTEN | LECHE | HUEVO | SOJA | PESCADO | CRUSTÁCEOS

MOLUSCO | APIO | MOSTAZA | SÉSAMO | FRUTOS SECOS

Todo lo que contiene soja contiene gluten.

La pasta lleva huevo.

Por plato

ALÉRGENOS · 1 DE 3

CONSULTA AL EQUIPO ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALÉRGENOS.

Pica pica

Croqueta de jamón ibérico — UNIDAD
Croqueta cremosa rellena de bechamel y jamón ibérico.
GLUTEN · LECHE · HUEVO

Pan con tomate — UNIDAD
Pan de coca con aceite, sal y tomate.
GLUTEN

Patatas bravas — CADA 6 PERSONAS
Patatas fritas doradas y crujientes acompañadas de salsa brava y alioli.
HUEVO · GLUTEN

Calamares a la andaluza — CADA 6 PERSONAS
Anillas de calamar fresco rebozadas y fritas al estilo andaluz.
GLUTEN · SOJA · MOLUSCO

Pincho con higo y queso brie — UNIDAD
Higo con queso brie fundido sobre una base de pan tostado.
LECHE · GLUTEN

Brusquetas — UNIDAD
Pan tostado con queso crema, tomate y albahaca.
GLUTEN · LECHE

Bolicausas a la limeña — UNIDAD
Patata con base de ají amarillo, pollo, vegetales y mayonesa.
HUEVO · APIO

Tabla de quesos — CADA 6 PERSONAS
Variedad de quesos acompañados con galletas.
LECHE · FRUTOS SECOS · GLUTEN

Pica pica (continuación)

Tabla de jamón ibérico — CADA 6 PERSONAS
Selección de jamón ibérico de bellota acompañado de picos o tostadas.
GLUTEN

Alcachofas a la brasa — UNIDAD
Alcachofas a la brasa servidas con salsa romesco y pan tostado.
FRUTOS SECOS · GLUTEN

Dip mediterráneo — CADA 6 PERSONAS
Dip con chimichurri, anchoas, vegetales y queso, acompañado de tostadas.
GLUTEN · PESCADO · LECHE

Anticuchos con papa a la huancaína — UNIDAD
Brocheta de corazón marinado a la parrilla servido con patatas en salsa huancaína.
LECHE · SOJA · GLUTEN

Patacón con tartar de salmón — UNIDAD
Plátano verde frito crujiente servido con tartar de salmón aliñado.
HUEVO · PESCADO

Mejillones salvajes — CADA 6 PERSONAS
Mejillones salteados en salsa de leche de tigre, coco, zumo de limón, caldo de pescado y vegetales.
MOLUSCO · PESCADO · APIO

Pan con chicharrón — UNIDAD
Bocadillo tradicional relleno de chicharrón de cerdo crujiente y salsa criolla.
GLUTEN

Continuación

ALÉRGENOS · 2 DE 3

CONSULTA AL EQUIPO ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALÉRGENOS.

Entrantes

Ensalada Can Pucoll
Base de hummus, remolacha, vegetales, rodajas de tomate, zuchinni, queso gorgonzola, nueces garrapiñadas y reducción balsámica.

LECHE · FRUTOS SECOS · SÉSAMO

Ensalada de burratina caprese
Burratina, tomate, albahaca y pesto.

LECHE · FRUTOS SECOS

Pork tonnato
Cerdo con salsa de atún y rúcula.

HUEVO · PESCADO · MOSTAZA

Ceviche clásico
Pescado fresco marinado en limón, cebolla morada, cilantro y ají.

PESCADO · APIO

Causa acevichada
Capas de puré de papa amarilla con ají amarillo, rellenas de mariscos y bañadas en salsa acevichada.

HUEVO · PESCADO · APIO

Patacones con cerdo crujiente
Plátano con base de guacamole y chicharrón de cerdo.

SIN ALÉRGENOS

Crema de calabaza
Calabaza, ravioli de queso y crutones.

LECHE · GLUTEN · HUEVO

Bomba de ternera
Patata rellena con ragú de ternera.

GLUTEN · HUEVO · LECHE · APIO

Postres

Crema catalana
Postre tradicional de crema pastelera con una capa fina de azúcar quemado crujiente.

LECHE · HUEVO · GLUTEN

Tarta 3 leches
Bizcocho jugoso bañado en tres tipos de leche, cubierto con una capa de merengue.

LECHE · HUEVO · GLUTEN

Panacota de higos
Postre cremoso de nata aromatizada, servido con un dulce acompañamiento de higos.

LECHE

Macedonia de frutas con helado
Selección de frutas frescas variadas acompañada de una bola de helado.

LECHE

Tarta de queso con arándanos
Tarta cremosa de queso sobre base de galleta, cubierta con mermelada de arándanos.

LECHE · HUEVO · GLUTEN

Continuación

ALÉRGENOS · 3 DE 3

CONSULTA AL EQUIPO ANTE CUALQUIER DUDA SOBRE ALÉRGENOS.

Fondos

Fricandó
Guiso tradicional de ternera en salsa con setas, acompañado de pastel de patata.

GLUTEN · LECHE · HUEVO

Estofado de rabo
Rabo de toro meloso estofado a fuego lento, acompañado de risotto a la trufa.

LECHE

Entraña anticuchera con fettuccine 4 quesos
Entraña a la parrilla marinada al estilo anticuchero, acompañada de fettuccine en salsa cuatro quesos.

LECHE · HUEVO · GLUTEN · SOJA

Lomo salteado al estilo peruano
Tiras de solomillo salteadas al wok con cebolla, tomate y ají, servido con patatas fritas y arroz.

SOJA · MOLUSCO · GLUTEN

Dorada a la brasa con patatas y ensalada
Filete de dorada asado a la brasa, servido con patatas y ensalada fresca.

PESCADO

Fondos

Canelones de ternera
Pasta de canelón rellena de ternera asada, cubierta con bechamel y queso gratinado.

GLUTEN · LECHE · HUEVO

Entrecot a la parrilla con patatas y escalibada
Jugoso entrecot de ternera a la parrilla, acompañado de patatas y escalibada de verduras asadas.

SIN ALÉRGENOS

Lasaña con ragú de ternera
Capas de pasta con ragú tradicional de ternera, bechamel y queso gratinado.

LECHE · HUEVO · GLUTEN

Seco de ternera
Guiso tradicional de ternera tierna en salsa de cilantro y ají, acompañado de arroz y frijoles.

SOJA · GLUTEN

Pollo a la brasa con patatas y ensalada
Pollo marinado al estilo peruano, asado a la brasa, jugoso y dorado por fuera.

SOJA · GLUTEN · MOSTAZA

¿LO CELEBRAMOS JUNTOS?

CAN PUCOLL EVENTOS

QUEEN'S DISCO LOUNGE

+34 663 24 97 61

TELÉFONO DE AYUDA

@canpucolleventos

INSTAGRAM · MASÍA

@queensdiscobcn

INSTAGRAM · QUEEN'S