

CAN PUCOLL EVENTOS

QUEEN'S
DISCO LOUNGE

SOPARS D'EMPRESA

MASIA CAN PUCOLL · SALÓ D'ESDEVENIMENTS QUEEN'S



MASIA RURAL

Masia Can Pucoll

Celebra el teu esdeveniment en una masia amb encant! Entorn camperol ambient exclusiu i pàrquing gratuït.

PALLEJÀ, BARCELONA

SALÓ D'ESDEVENIMENTS

Queen's

Celebra el teu sopar privat al nostre saló d'esdeveniments! Exclusivitat, privacitat i pàrquing gratuït.

CORNELLÀ DE LLOBREGAT, BARCELONA





4 OPCIONS DE MENÚ

Des de 30€ fins a 50€ per persona



CÒCTEL DE BENVINGUDA

Pisco sour, San Francisco o piña colada





BARRA LLIURE

A partir d'1 hora · Pregunta pel pressupost



LA NOSTRA GASTRONOMIA

ESPECIALITZATS EN CUINA PERUANA



MENÚ 1

Entrant

UN PER PERSONA

› Amanida Can Pucoll
› Amanida de burratina caprese
› Pork tonnato
› Ceviche clàssic
› Causa acevichada
› Patacones amb porc cruixent
› Crema de carabassa
› Bomba de vedella

Fons

UN PER PERSONA

› Fricandó
› Estofat de cua de bou
› Entranya anticuchera amb fettuccine 4 formatges
› Llom saltat a l'estil peruà
› Orada a la brasa amb patates i amanida
› Canelons de vedella
› Entrecot a la graella amb patates i escalivada (+5 € a part)
› Llasanya amb ragú de vedella
› Seco de vedella
› Pollastre a la brasa amb patates i amanida

Postres o cafè

UN PER PERSONA

› Crema catalana
› Pastís de 3 llets
› Panna cotta de figues
› Macedònia de fruites amb gelat
› Pastís de formatge amb nabius

Beguda

UN PER PERSONA

› Refresc o canya

Preu: 30 €/pax

MENÚ 2

Pica-pica

TRIÏ FINS A 4 OPCIONS CADA 6 PERSONES

› Croqueta de pernil ibèric
› Pa amb tomàquet
› Patates braves
› Calamars a l'andalusa
› Pinxo amb figa i formatge brie
› Brusquetes
› Bolicausas a la limeña
› Taula de formatges
› Taula de pernil ibèric
› Carxofes a la brasa
› Dip mediterrani
› Anticuchos amb patata a la huancaína
› Patacón amb tàrtar de salmó
› Musclos salvatges
› Pa amb xicharró

Fons

UN PER PERSONA

› Fricandó
› Estofat de cua de bou
› Entranya anticuchera amb fettuccine 4 formatges
› Llom saltat a l'estil peruà
› Orada a la brasa amb patates i amanida
› Canelons de vedella
› Entrecot a la graella amb patates i escalivada (+5 € a part)
› Llasanya amb ragú de vedella
› Seco de vedella
› Pollastre a la brasa amb patates i amanida

Postres o cafè

UN PER PERSONA

› Crema catalana
› Pastís de 3 llets
› Panna cotta de figues
› Macedònia de fruites amb gelat
› Pastís de formatge amb nabius

Beguda

UN PER PERSONA

› Refresc o canya



Preu: 35 €/pax



MENÚ 3

Pica-pica

TRIÏ FINS A 4 OPCIONS CADA 6 PERSONES

› Croqueta de pernil ibèric
› Pa amb tomàquet
› Patates braves
› Calamars a l'andalusa
› Pinxo amb figa i formatge brie
› Brusquetes
› Bolicausas a la limeña
› Taula de formatges
› Taula de pernil ibèric
› Carxofes a la brasa
› Dip mediterrani
› Anticuchos amb patata a la huancaína
› Patacón amb tàrtar de salmó
› Musclos salvatges
› Pa amb xicharró

Entrant

UN PER PERSONA

› Amanida Can Pucoll
› Amanida de burratina caprese
› Pork tonnato
› Ceviche clàssic
› Causa acevichada
› Patacones amb porc cruixent
› Crema de carabassa
› Bomba de vedella

Postres o cafè

UN PER PERSONA

› Crema catalana
› Pastís de 3 llets
› Panna cotta de figues
› Macedònia de fruites amb gelat
› Pastís de formatge amb nabius

Fons

UN PER PERSONA

› Fricandó
› Estofat de cua de bou
› Entranya anticuchera amb fettuccine 4 formatges
› Llom saltat a l'estil peruà
› Orada a la brasa amb patates i amanida
› Canelons de vedella
› Entrecot a la graella amb patates i escalivada (+5 € a part)
› Llasanya amb ragú de vedella
› Seco de vedella
› Pollastre a la brasa amb patates i amanida

Beguda

UN PER PERSONA

› Refresc o canya

Preu: 45 €/pax

MENÚ 4

Pica-pica

TRIÏ FINS A 4 OPCIONS CADA 6 PERSONES

› Croqueta de pernil ibèric
› Pa amb tomàquet
› Patates braves
› Calamars a l'andalusa
› Pinxo amb figa i formatge brie
› Brusquetes
› Bolicausas a la limeña
› Taula de formatges
› Taula de pernil ibèric
› Carxofes a la brasa
› Dip mediterrani
› Anticuchos amb patata a la huancaína
› Patacón amb tàrtar de salmó
› Musclos salvatges
› Pa amb xicharró

Beguda

UN PER PERSONA

› Refresc o canya

Còctel de benvinguda

UN PER PERSONA

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

Entrant

UN PER PERSONA

› Amanida Can Pucoll
› Amanida de burratina caprese
› Pork tonnato
› Ceviche clàssic
› Causa acevichada
› Patacones amb porc cruixent
› Crema de carabassa
› Bomba de vedella

Fons

UN PER PERSONA

› Fricandó
› Estofat de cua de bou
› Entranya anticuchera amb fettuccine 4 formatges
› Llom saltat a l'estil peruà
› Orada a la brasa amb patates i amanida
› Canelons de vedella
› Entrecot a la graella amb patates i escalivada (+5 € a part)
› Llasanya amb ragú de vedella
› Seco de vedella
› Pollastre a la brasa amb patates i amanida

Postres o cafè

UN PER PERSONA

› Crema catalana
› Pastís de 3 llets
› Panna cotta de figues
› Macedònia de fruites amb gelat
› Pastís de formatge amb nabius

Preu: 50 €/pax

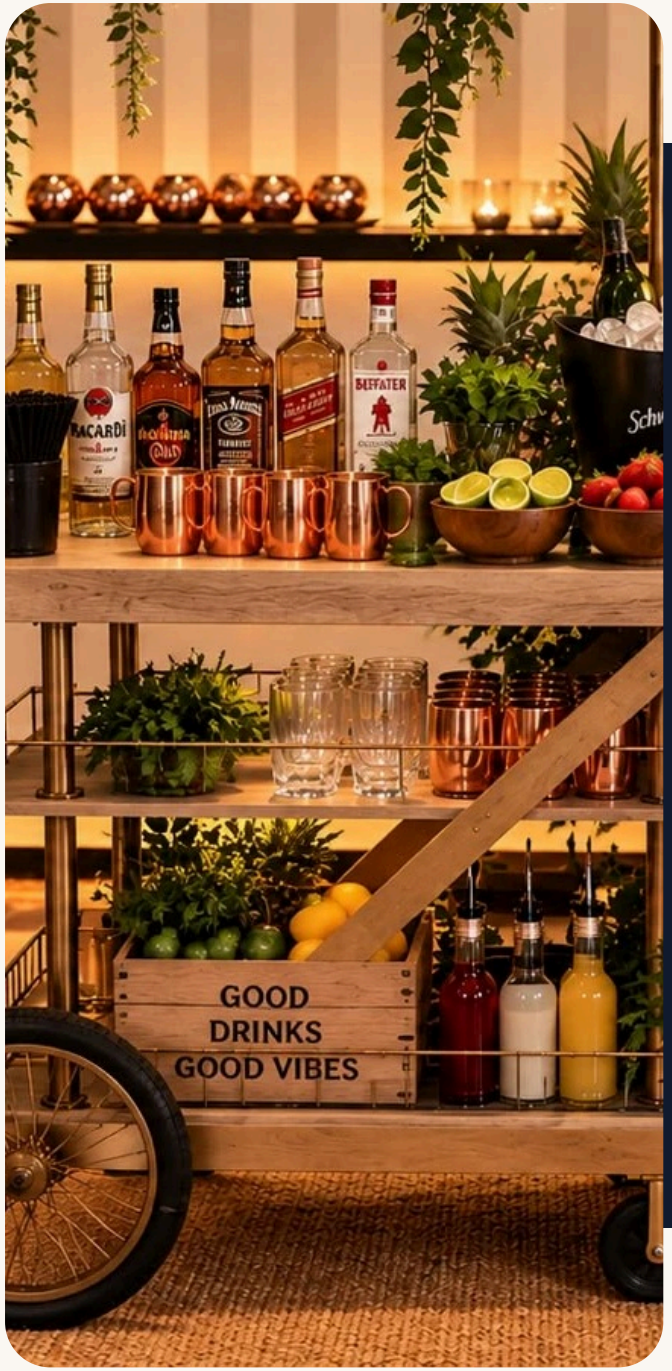




Extres

A PART DEL MENÚ

Refresc	3 €
Aigua petita *50 cl*	3 €
Aigua *1 litre*	5 €
Ampolla de vi	des de 20 €
DJ *1 sessió*	150 €



BARRA LLIURE

Inclou

A PARTIR D'1 HORA

› Vi
› Cava
› Cervesa
› Combinats de whisky
› Combinats de rom
› Combinats de ginebra
› Combinats de vodka

Pressupost

PREGUNTI EL PREU

Pregunti el preu en privat indicant el nombre de persones que assistiran al seu sopar d'empresa a través de **info@canpucolleventos.com**

Tot il·limitat, des d'1 hora de barra lliure.

info@canpucolleventos.com

AL·LÈRGENS

LLISTAT PER PLAT A LES PÀGINES SEGÜENTS

GLUTEN · LLET · OU · SOJA · PEIX · CRUSTACIS

MOL·LUSC · API · MOSTASSA · SÈSAM · FRUITS SECS

Tot el que conté soja conté gluten.

La pasta porta ou.

Per plat

AL·LÈRGENS · 1 DE 3

CONSULTA A L'EQUIP DAVANT QUALSEVOL DUBTE SOBRE AL·LÈRGENS.

Pica-pica

Croqueta de pernil ibèric
UNITAT

Croqueta cremosa farcida de beixamel i pernil ibèric.

GLUTEN · LLET · OU

Pa amb tomàquet
UNITAT

Pa de coca amb oli, sal i tomàquet.

GLUTEN

Patates braves
CADA 6 PERSONES

Patates fregides daurades i cruixents acompanyades de salsa brava i allioli.

OU · GLUTEN

Calamars a l'andalusa
CADA 6 PERSONES

Anelles de calamar fresc arrebossades i fregides a l'estil andalús.

GLUTEN · SOJA · MOL·LUSC

Pinxo amb figa i formatge brie
UNITAT

Figa amb formatge brie fos sobre una base de pa torrat.

LLET · GLUTEN

Brusquetes
UNITAT

Pa torrat amb formatge crema, tomàquet i alfàbrega.

GLUTEN · LLET

Bolicausas a la limeña
UNITAT

Patata amb base d'ají groc, pollastre, verdures i maionesa.

OU · API

Taula de formatges
CADA 6 PERSONES

Varietat de formatges acompanyats de galetes.

LLET · FRUITS SECS · GLUTEN

Pica-pica (continuació)

Taula de pernil ibèric
CADA 6 PERSONES

Selecció de pernil ibèric de gla acompanyat de picos o torrades.

GLUTEN

Carxofes a la brasa
UNITAT

Carxofes a la brasa servides amb salsa romesco i pa torrat.

FRUITS SECS · GLUTEN

Dip mediterrani
CADA 6 PERSONES

Dip amb chimichurri, anxoves, verdures i formatge, acompanyat de torrades.

GLUTEN · PEIX · LLET

Anticuchos amb patata a la huancaína
UNITAT

Broqueta de cor marinat a la graella servida amb patates en salsa huancaína.

LLET · SOJA · GLUTEN

Patacón amb tàrtar de salmó
UNITAT

Plàtan verd fregit cruixent servit amb tàrtar de salmó amanit.

OU · PEIX

Musclos salvatges
CADA 6 PERSONES

Musclos saltats en salsa de llet de tigre, coco, suc de llimona, brou de peix i verdures.

MOL·LUSC · PEIX · API

Pa amb xicharró
UNITAT

Entrepà tradicional farcit de xicharró de porc cruixent i salsa criolla.

GLUTEN

Continuació

AL·LÈRGENS · 2 DE 3

CONSULTA A L'EQUIP DAVANT QUALSEVOL DUBTE SOBRE AL·LÈRGENS.

Entrants

Amanida Can Pucoll
Base d'hummus, remolatxa, verdures, rodanxes de tomàquet, carbassó, formatge gorgonzola, nous caramel·litzades i reducció balsàmica.

LLET · FRUITS SECS · SÈSAM

Amanida de burratina caprese
Burratina, tomàquet, alfàbrega i pesto.

LLET · FRUITS SECS

Pork tonnato
Porc amb salsa de tonyina i rúcula.

OU · PEIX · MOSTASSA

Ceviche clàssic
Peix fresc marinat amb llimona, ceba morada, coriandre i ají.

PEIX · API

Causa acevichada
Capes de puré de patata groga amb ají groc, farcides de marisc i banyades amb salsa acevichada.

OU · PEIX · API

Patacones amb porc cruixent
Plàtan amb base de guacamole i xicharró de porc.

SENSE AL·LÈRGENS

Crema de carabassa
Carabassa, ravioli de formatge i crostons.

LLET · GLUTEN · OU

Bomba de vedella
Patata farcida amb ragú de vedella.

GLUTEN · OU · LLET · API

Postres

Crema catalana
Postre tradicional de crema pastissera amb una capa fina de sucre cremat cruixent.

LLET · OU · GLUTEN

Pastís de 3 llets
Pa de pessic sucós banyat amb tres tipus de llet, cobert amb una capa de merenga.

LLET · OU · GLUTEN

Panna cotta de figues
Postre cremós de nata aromatitzada, servit amb un dolç acompanyament de figues.

LLET

Macedònia de fruites amb gelat
Selecció de fruites fresques variades acompanyada d'una bola de gelat.

LLET

Pastís de formatge amb nabius
Pastís cremós de formatge sobre base de galeta, cobert amb melmelada de nabius.

LLET · OU · GLUTEN

Continuació

AL·LÈRGENS · 3 DE 3

CONSULTA A L'EQUIP DAVANT QUALSEVOL DUBTE SOBRE AL·LÈRGENS.

Fons

Fricandó
Guisat tradicional de vedella en salsa amb bolets, acompanyat de pastís de patata.

GLUTEN · LLET · OU

Estofat de cua de bou
Cua de bou melosa estofada a foc lent, acompanyada de risotto a la tòfona.

LLET

Entranya anticuchera amb fettuccine 4 formatges
Entranya a la graella marinada a l'estil anticuchero, acompanyada de fettuccine en salsa quatre formatges.

LLET · OU · GLUTEN · SOJA

Llom saltat a l'estil peruà
Tires de filet saltades al wok amb ceba, tomàquet i ají, servit amb patates fregides i arròs.

SOJA · MOL·LUSC · GLUTEN

Orada a la brasa amb patates i amanida
Filet d'orada rostit a la brasa, servit amb patates i amanida fresca.

PEIX

Fons

Canelons de vedella
Pasta de canelons farcida de vedella rostida, coberta amb beixamel i formatge gratinat.

GLUTEN · LLET · OU

Entrecot a la graella amb patates i escalivada
Sucós entrecot de vedella a la graella, acompanyat de patates i escalivada de verdures rostides.

SENSE AL·LÈRGENS

Llasanya amb ragú de vedella
Capes de pasta amb ragú tradicional de vedella, beixamel i formatge gratinat.

LLET · OU · GLUTEN

Seco de vedella
Guisat tradicional de vedella tendra en salsa de coriandre i ají, acompanyat d'arròs i fesols.

SOJA · GLUTEN

Pollastre a la brasa amb patates i amanida
Pollastre marinat a l'estil peruà, rostit a la brasa, sucós i daurat per fora.

SOJA · GLUTEN · MOSTASSA

HO CELEBREM JUNTS?



CAN PUCOLL EVENTOS

QUEEN'S
DISCO LOUNGE

+34 663 24 97 61

TELÈFON D'AJUDA

@canpucolleventos
INSTAGRAM · MASIA

@queensdiscobcn
INSTAGRAM · QUEEN'S