

RESTAURANT CAN VEÍ

Vine a gaudir dels nostres menús, que menges com si mengéssis a carta!

Som un restaurant de cuina catalana i mediterrània, on donem molt de protagonisme al producte de la zona.

Tots els plats están el·laborats al moment; per aquest motiu i en funció de l'arribada dels clients al restaurant, pot ser que ens puguem demorar una mica, si tots els nostres clients entren a menjar a la mateixa hora. Esperem que sigui comprès.

Els menús que tenim disponibles són els següents:

MENÚ DEL DIA..... migdies de dilluns a divendres, excepte Festius

MENÚ BODEGA.....de dimarts a dissabte migdies, excepte Festius

MENÚ CAN VEÍ.....de dimarts a diumenge, migdia i nits.

MENÚ MAR i CLOVA.....de dimarts a diumenge, migdia i nits.

MENÚ "CHULETÓN"de dimarts a diumenge, migdia i nits.

MENÚ CALÇOTADA.....de Gener a Abril

MENÚ DE GRUPS.....a partir de 4 persones

DE DILLUNS A DIUMENGE AMB RESERVA PRÈVIA

MENÚS ESPECIALS (SANT JOAN, FIRES, NADAL, CAP D'ANY, SETMANA GASTRONÒMICA)

- Tots els menús son per persona, en cas de compartir el menú, es cobrarà 4€ de suplement.

Tots els menús els tenim disponibles a la nostre pàgina web: www.canvei.net



etembre
s nits dels
ivendres
abtes

MENÚ MAR i CLOVA

Mínim 2 persones

AMB RESERVA PRÈVIA

PLATS A COMPARTIR

Porta moluscs, crustacis i cereals amb gluten

ESCAMARLANS A LA PLANXA

~~~~~

PLAT DE CLOVA (Musclos, Cloïsses, Navalles, Escopinyes)

~~~~~

CALAMARS i XIPIRONS A L'ANDALUSA – POP A LA GALLEGA

~~~~~

GAMBETES A LA PLANXA – SÉPIES AMB PICADA D'ALL i JULIVERT

~~~~~

VI RIBEIRO o BORSAO BARRICA o CAVA i AIGUA

~~~~~

POSTRES DE LA CASA

**35,00€**

Preu per persona



# MENÚ "CHULETÓN"

Mínim 2 persones

AMB RESERVA PRÈVIA

## ASSORTIMENT DE PRIMERS A COMPARTIR

Porta cereals amb gluten i ou

VERDURES A LA BRASA – ASSORTIT D'EMBOTITS IBÈRICS – CROQUETES

~~~~~

SEGON PLAT

Pot portar gluten a les patates fregides

1 "CHULETÓN" DE BOU A LA BRASA de 500gr – PER PERSONA

~~~~~

VI BORSAO BARRICA o RIBEIRO o CAVA i AIGUA

~~~~~

POSTRES DE LA CASA

35,00€

Preu per persona

A COMPARTIR:

TIMBAL AMB ESCALIVADA i ANXOVES - CLOÏSSES MARINERA -
CALAMARS A LA ROMANA

Porta GLUTEN - MOL·LUSCOS - SULFITS

~~~~~

### SEGON PLAT

Porta: OL·LUSCOS - PEIX - SULFITS - CRUSTACIS

1 ARRÒS CALDÒS DE BOU DE MAR – PER 2 PERSONES

VI BORSAO BARRICA o RIBEIRO o CAVA i AIGUA

~~~~~

POSTRES DE LA CASA

35,00€

Preu per persona



MENÚ ARRÒS CALDÒS DE BOU DE MAR

Mínim 2 persones

AMB RESERVA PRÈVIA

MENÚ BODEGA 17,50€

DE DIMARTS A DISSABTES MIGDIES (EXCEPTE FESTIUS)

PRIMER PLAT

Amanida variada (enciam, tomata, ceba, tonyina, espàrrec, ou dur, blat moro)

Amanida tébia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i fruits secs

Amanida tébia de bolets amb encenalls de pernil i fruits secs

Coca de vidre amb escalivada i formatge de cabra

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons

Canelons de carn rostida

Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil

Croquetes de Rostit

VINS OFERTA MENÚ 6€

(canvia el vi del menú aprofitant aquesta oferta)

BRISAS DO MAR DO Ribeiro

ESPIADIMONIS Blanc DO Empordà

ESPIADIMONIS Rosat DO Empordà

Cargols "estil a la llauna" amb sofregit de tomata i all i oli - SUPL. 5,00€

Calamars a la romana de la casa - SUPL. 3,00€

Plat de Clova (musclos, cloïsses, escopinyes, navalles) - SUPL. 5,00€

Escamarlans de Blanes a la Planxa - SUPL. 5,00€

Gambetes de costa a la planxa - SUPL. 5,00€

SEGON PLAT

Pollastre ó Butifarra ó Xurrasco de vedella a la brasa

Secret de porc a la brasa o amb salsa roquefort

Peus de porc desossats a la muselina d'all

Hamburguesa de (Vedella,-Vegana,-Pollastre) a la brasa i ceba caramel·litzada

Fideuà amb sípia i all i oli

Llenguadina amb "chimichurri" d'espínacs

Sípia a la planxa amb all i julivert

~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

MENÚ CAN VEÍ 23,00€

DE DILLUNS A DIUMENGEI FESTIUS

PRIMER PLAT

Amanida variada (enciam, tomata, ceba, tonyina, espàrrec, ou dur, blat moro)

Amanida tébia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i fruits secs

Amanida tébia de bolets amb encenalls de pernil i fruits secs

Coca de vidre amb escalibada i anxoves

Timbal d'escalibada amb formatge de cabra

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons

Canelons de carn rostida

Verdures a la brasa amb salsa romesco

Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil

Calamars i "xipirons" a l'andalusa

Croquetes de Can Veí (2 pollastre, 2 ibèriques, 2 bolets)

PLATS AMB SUPLEMENT

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i torradetes - SUPL. 5,00€

Cargols "estil a la llauna" amb sofregit de tomata i all i oli - SUPL. 5,00€

Calamars a la romana de la casa - SUPL. 3,00€

Plat de Clova (musclos, cloïsses, escopinyes, navalles) - SUPL. 5,00€

Escamarlans de blanques a la planxa - SUPL. 5,00€

Gambetes de costa a la planxa - SUPL. 5,00€

~*~*~*~

VINS OFERTA MENÚ 6€

(canvia el vi del menú aprofitant aquesta oferta)

BRISAS DO MAR DO Ribeiro

ESPIADIMONIS Blanc DO Empordà

ESPIADIMONIS Rosat DO Empordà

SEGON PLAT

Pollastre ó Butifarra ó Xurrasco de vedella a la brasa

Entrecot de vedella a la brasa

Entrama de vedella al "chimichurri"

Pluma de porc ibèric a la brasa

Peus de porc desossats a la muselina d'all

Arròs a la cassola mar i muntanya

Fideuà amb sípia del mediterrani amb all i oli

Sípia a la planxa amb picada d'all i julivert

Calamars amb ceba caramel·litzada i patates forneres

Llenguadina amb "chimichurri d'espínacs"

Orada a la brasa

PLATS AMB SUPLEMENT

Acompanyament de Salsa Roquefort – Pebre Verd – Pernil – Ceps SUPL. 2,00€

Magret d'ànec brasa - SUPL. 4,00€

Magret d'ànec amb poma i reducció de porto - SUPL. 6,00€

Costelles de Xai a la brasa - SUPL. 5,00€

Filet de vedella a la brasa - SUPL. 6,00€

Mitja Espatlla de Xai al forn - SUPL. 7,00€

Filet de vedella amb Foie i reducció de Porto - SUPL. 9,50€

Bacallà a la brasa - muselina d'all - "chimichurri d'espínacs" - SUPL. 4,00€

Pop a la brasa en un llit de patata fornera – SUPL. 7,00€

~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

La Nostra Carta

De l'Hort

Amanida variada (enciam, tomata, ceba, tonyina, ou dur espàrrec blanc).....6,95€

PORTA:OU – PEIX

Amanida tébia formatge de cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs.....7,75€

PORTA: LACTICS – FRUITS SECS - SULFITS

Amanida tébia de bolets amb encenalls de pernil, fruits secs i reducció de mòdena.....7,75€

PORTA: SULFITS

Verdures a la brasa amb salsa romesco.....7,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA SALSÀ ROMESCO

Timbal d'escalivada i formatge de cabra.....7,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA SALSÀ ROMESCO

Les Coques de Vidre amb...

Escalibada i formatge de cabra.....7,45€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

Escalibada i anxoves de la casa.....7,45€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

Espatlla ibérica 100gr.....13,20€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA

Embotits ibèrics 100gr.....10,45€

Del Mar

Calamars i xipirons a l'andalusa.....7,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – MOL·LUSCOS

Calamars a la romana de la casa.....8,90€

PORTA: MOL·LUSCOS - SULFITS

Plat de Clova (musclos, navalles, escopinyes i cloïsses).....10,65€

PORTA: MOL·LUSCOS

Gambetes de costa a la planxa 200gr.....11,10€

PORTA: CRUSTACIS

Escamarlans de Blanes a la planxa 200gr.....11,10€

PORTA: CRUSTACIS

Pop a la gallega 125gr.....11,35€

PORTA: MOL·LUSCOS

Amb un Parell d'Ous!!!

Ous trencats amb patata i pernil.....7,90€

PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES

Ous trencats amb patata i espatlla ibèrica.....9,45€

PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES

Canelons de la Casa

De rostit de carn.....6,95€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN - SULFITS

D'espínacs amb panses i pinyons.....7,45€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN - SULFITS

Altres Entrants

Carpaccio de vedella, parmesà i oli d'oliva OVE amb torradetes.....10,90€

PORTA: LÀCTICS I CEREALS AMB GLUTEN

Croquetes de Can Veí (2 rostit, 2 bolets, 2 espatlla ibèrica).....7,75€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN

Croquetes de Rostit.....6,75€

PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES

Cargols secs a la cassola (estil a la llauna) amb all i oli i sofregit de tomata.....10,90€

PORTA:

Arròssos i Fideuàs

Arròs a la cassola.....9,25€

PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS

Fideuà amb sípia del mediterrani.....9,25€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS

Paella mar i muntanya (mínim 2 perones).....11,75€

PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS

Arròs Caldòs de Bou de Mar(mínim 2 perones i AMB RESERVA PRÈVIA).....17,75€

PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS - PEIX

COMPLEMENTS

COCA DE VIDRE XUCADA AMB TOMATA.....2,50€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN

ALL I OLI.....1,50€

PORTA:

ROMESCO.....2,00€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – FRUITS SECS

SALSA ROQUEFORT – PEBRE VERD – PERNIL– CEPS2,00€

PORTA: LÀCTICS

Carns...

“Xurrasco” de vedella	8,40€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Butifarra de sal i pebre a la brasa.....	8,10€
PORTA: SULFITS – POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Pollastre a la brasa.....	7,90€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Entrecot de Vedella a la brasa.....	12,45€
Amb Salsa + 2,00€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSA	
Pluma de Porc ibèric a la brasa.....	11,80€
Amb Salsa + 2,00€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSA	
Peus de Porc desossats a la muselina d’all.....	10,10€
PORTA: SULFITS	
Costelles de Xa a la brasa.....	13,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Mitja Espatlla de Xai rostida.....	15,95€
PORTA: SULFITS	
Magret d’Ànec a la brasa.....	12,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Magret d’Ànec amb poma caramel·litzada i reducció de porto.....	13,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES - SULFITS	
Filet de Vedella a la brasa.....	16,45€
Amb Salsa + 2,00€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES – LÀCTICS A LA SALSA	
Filet de Vedella amb foie i reducció de porto.....	19,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
“Txuletón” de Bou de 500gr a la brasa.....	23,00€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	

Hamburgueses de 180gr...

de VEDELLA WAGYU.....	9,50€
de MAGRET D’ÀNEC.....	9,50€
de VEDELLA.....	8,00€
de POLLASTRE.....	8,00€
VEGANES.....	8,00€

AFEIGEIX ELS TEUS INGREDIENTS PREFERITS

(fins a un màxim de 3, inclòs en el preu)

FORMATGE - ENCIAM - TOMATA - CEBA CARAMEL·LITZADA - OU - FORMATGE DE CABRA - ESCALIVADA (pebrot - albergínia) - FORMATGE BRIE - BACON

FOIE FRESC A LA PLANXA +2,50€

Totres les hamburgueses s'acompanyen amb patates fregides o amanida

Peixos...

Orada a la brasa.....10,95€

PORTA: PEIX

Sipia a la planxa amb all i julivert.....10,95€

PORTA: MOL·LUSCOS

Calamars amb ceba caramel·litzada i patates forneres.....12,95€

PORTA: MOL·LUSCOS

Llenguadina a la planxa amb “chimichurri” d’espinacs.....10,95€

PORTA: PEIX – SULFITS

Pop a la brasa sobre llit de patata.....17,95€

PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS

Filet de bacallà a la brasa.....12,35€

PORTA: PEIX

Filet de bacallà a la muselina d’all.....12,95€

PORTA: PEIX

Filet de bacallà amb "chimichurri" d'espinacs.....12,75€

PORTA: PEIX

Les Postres

Flam de formatge amb crumble de galeta i nata.....	3,45€
PORTA: LÀCTICS – CEREALS AMB GLUTEN AL CRUMBLE	
Pastís de taronja amb gelat de vainilla amb nous pecan i praliné.....	3,45€
PORTA: OUS – LÀCTICS – FRUITS SECS AL GELAT	
Sorbet de llimona amb coulis de gerds.....	3,45€
PORTA: LÀCTICS	
Mató amb mel.....	3,45€
PORTA: LÀCTICS	
Pastís de xocolata amb gelat de torró i ratafia.....	4,95€
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – OU – LÀCTICS	
Pastís de formatge amb coulis de gerds.....	4,50€
PORTA: OU - LÀCTICS - CEREALS AMB GLUTEN	
Mató amb mermelada de figues.....	4,75€
PORTA: LÀCTICS	
Suc de taronja amb gelat de vainilla.....	4,75€
PORTA: LÀCTICS	
Pastís Tatin amb gelat de llet merengada.....	5,25€
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN - LÀCTICS	
Culant de xocolata amb gelat de vainilla amb nous pecan i praliné (temps espera 10').....	5,50€
PORTA: LÀCTICS	

Vins Dolços i Licors

TOTS ELS VINS PORTEN SULFITS

MOSCATELL.....	2,75€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ.....	2,75€
PORTO FERREIRA ruby.....	3,00€
RANCI SEC De Muller.....	3,50€
LICOR DE RATAFIA, ORUJO BLANC, ORUJO HERBES, CREMA D'ORUJO.....	3,75€