



CATERING EVENTOS 2023

ES TALLER DE CA'N PINTXO



Ca'n Pintxo Presenta

*Siguiendo con nuestra **filosofía KMO** os presentamos una selección de pintxos gamberros de nuestro restaurante versionados para ti.*

Toda la materia prima procede de nuestras queridas Islas Baleares, olvidándonos de los grandes distribuidores y yendo directamente a los pequeños productores, "pageses" y pescadores, por esos las elaboraciones pueden variar según el mercado..

Entendemos que este evento es único y especial para el ti, pués bien, nos aseguraremos de mimarlo y trabajarlo con el cariño que se merece.

*Te proponemos dos versiones para el evento **"Vuela Vuela Pajarito"** un menú completamente "flying" dónde toda la comida irá a buscar a los invitados, o bien, **"Un Dia de Mercat"**. Montaremos un auténtico mercado gastronómico, dónde los invitados y amigos degustarán nuestros pintxos elaborados al momento.*

OPCIÓN 1

Vuela Vuela Pajarito

Flying buffet



Vuela Vuela Pajarito

Un menú **“flying buffet”** donde la comida volará hacia los invitados.

INCLUYE

- **Welcome Drink** (aguas incluidas + 2 opciones a elegir).
- **Pintxos Fríos** (6 uds. por persona / 15 variedades a elegir).
- **Pintxos Calientes** (8 uds. por persona / 8 variedades a elegir).
- **Postres** (4 uds. por persona / 4 variedades a elegir)
- **Coffee Corner** (con digestivos).
- **Pack de bebidas** (durante el evento).
- **Barra libre** (3 horas).
- **Jefe de cocina y equipo de cocineros.**
- **Jefe de sala y equipo de camareros** (1 camarero cada 10 pax.)
- **Camareros para la barra libre.**
- **Servicio de desbarace.**
- **Montaje/desmontaje de mesas y barra.**
- **Menaje necesario para presentación de la comida incluido.**
- **“La Pintxo Móvil”** foodtruck completamente equipada con cocina y personal.

NO INCLUYE

- **Transporte, cristalería ni menaje, únicamente el de presentación.**

DURACIÓN

- Duración del evento **5 horas (aprox.)**.

PRECIOS

- **150€ p.p. + 10% IVA.** (para un mínimo de 100 pax.)
- De 80 a 100 pax. **10€ extra p.p.**
- De 60 a 80 pax. **20€ extra p.p.**

Para grupos inferiores a 60 pax. cotización de menú personalizada

OPCIONES EXTRAS

- **+ 2 Pintxos calientes extras por persona 12€ p.p.**



Welcome Drink

La mejor manera de empezar.

Elige 2 opciones (aguas incluidas).

Aguas aromatizadas

De lima, pepino, fresa o limón.

Sangria especial con fruta fresca.

Cóctel Hugo

Elaborado con sirope de flor de sauco, cava, hierbabuena y agua con gas.

Limonada clásica o de sabores

De menta, pomelo rosa o lavanda.

Copa de cava Brut Nature.

Cerveza con y sin alcohol.



Pintxos Fríos I

Pequeños bocados llenos de arte.

Elige 15 variedades (6 unidades por persona).

Gamba Gamberra

Gamba rebozada en panko y bañada en salsa sweete chili.

Tosta Caprese

Tosta de maiz con tomate cherry, mozzarella de buffala y albahaca fresca.

Potato Ball

Bola de patata ahumada y rellena de nuestra salsa brava.

Es Balear

Tosta de sobrasada de Porc Negre confitada con miel y queso mahonés.

Conitos de Camarón

Mini cono relleno de fritura de camarones con all i oli de limón.

The Viking Cake

Tartaleta de salmón noruego ahumado, con pepino aliñado y mousse de queso fresco.

El Sardinero

Tostada con trampó, sardina ahumada y crema de aguacate.

Yuca - Yuca

Crujiente de yuca un poco picante, con membrillo y camembert francés.

Piruleta Bikini

Pionono relleno de queso havarti, jamón braseado y crema de mostaza dulce.

Green Smoothie

Smoothie fresco de menta, pepino y yogur griego.

El Bombón

Bombón de morcilla con crema de queso, rebozado en kikos.

Curry Ball

Bolita de arroz frita al curry, con una mayonesa ligeramente picante.



Pintxos Fríos II

Pequeños bocados llenos de arte.

Elige 15 variedades (6 unidades por persona).

Mini Pa Amb Oli

Pan suflado con tomate, AOE y jamón ibérico de Porc Negro.

Es Bacallà

Wrap de bacalao ahumado con brotes tiernos, salsa de fresa y alga wakame.

Tosta Brie

Tosta de queso brie caramelizado, con mermelada de pimientos asados.

Pan de Gamba

Pan de gamba con guacamole, hoja de shiso y gamba a la plancha.

El Cabrero

Tosta de tres clases de queso de cabra con mermelada de pimiento rojo.

Sandwich Gourmet

Berenjena asada trufada y nueces en pan brioche casero.

Daditos

Dados de salmón marinados en cítricos y pimienta rosa con mayonesa de wasabi.

Gazpacho Shot

Chupito de gazpacho con tostada al ajillo.

Nacho Night

Tostadas en forma triangular de comino con polvo de tomate y parmesano.

Sweet Snack

Ciruelas asadas a la llama, avellanas tostadas y cecina.

Crunchy Ball

Cilindro crujiente de morcilla con mermelada de cebolla y dados de mango.

Smoked Octopus

Bolita de pulpo ahumado con mayonesa y ralladura de limón.

Brocheta Cajún

Brocheta de pollo confitado en especias cajún, salsa de fresa y sésamo negro.



Pintxos Calientes I

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 8 variedades en total (8 unidades por persona).

DE LA HUERTA

Cappuccino de Verduras

Verduras de temporada salteadas al momento con espuma de miel ahumada de Sa Tramuntana y polvo de algas.

Sandwich Chic

Mini sandwich de pesto rojo, mozzarella de buffala de Menorca, shitakes confitados y rúcula.

Esferificación de la Tierra

Esferificación de queso mahonés artesano con higos caramelizados y almendra mallorquina garrapiñada.

Nigiri Ibérico

Nigiri crujiente de arroz con seta cardo flameada y papada ibérica Joselito.

Pasta-Naga

Zanahoria ECO de Alaró asada con especias argentinas, tahini, cítricos, coco y granada.

Es Blauet

Crema de queso azul Cala Blau con melocotón a la llama, nueces y rúcula.

Envidia de Endivia

Endivia a la parrilla, tartar de manzana osmotizada y tzatziki.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



Pintxos Calientes II

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 8 variedades en total (8 unidades por persona).

DEL MAR

Ceviche Veraniego

Ceviche de pesca del día, espuma de coco y fruta de la pasión.

Pastafari

Ravioli casero de gamba roja y rape, con mantequilla de Menorca y boniato crujiente.

Sweet Tiradito

Tiradito de pesca del día caramelizado a soplete con salsa barbacoa japonesa, mojo verde y pico de gallo.

El juego del Calamar

Brocheta de calamar nacional con aliño coreano, cilantro y ensalada de pepino con sésamo.

Sliced Cod

Dados de bacalao marinado en miso, polvo de sobrasada, shitakes y crujiente de arroz.

Tartar de Gamba Roja

Tartar de gamba roja con fresa, mango, aguacate y vinagreta de cítricos de Sóller.

Mar y Montaña

Tosta de foie fresco, bacalao ahumado y reducción de palo cortado.

Arròs Des Patrò Codony

Arroz bombeta de Sa Pobla ahumado con un toque picante, calamar confitado y mayonesa de limón.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



Pintxos Calientes III

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 8 variedades en total (8 unidades por persona).

DE LA TIERRA

Tio Sam

Sam de confit de pato, salsa hoisin casera de fresa, hoja de siso y alga wakame.

Taco Mexiterráneo

Mini taco mexiterráneo con tortilla de maíz casera, porçella de Porc Negre, piparras y cebolla de Figueras.

Mini Burger

Mini burger de txuleton madurado de Vermella Menorquina con pan brioche casero y nuestra salsa.

Canelò

Mini canelón de carrillera de cerdo Can Company, crema de trufa y nueces de macadamia.

Rip “n” Roll

Costilla deshuesada de Porc Negre, nuestra salsa barbacoa y sésamo.

Popcorn Wings

Alitas crujientes de pollo campero con caramelo picante y kikos.

Tataki Menorquín

Tataki de picaña de Vermella menorquina con salsa bordalesa y milhojas de patata crujiente.

Xueta

Panceta de Porc Negre a baja temperatura, puré de membrillo y salsa agripicante, acompañado de sus chicharrones.

Yakiti Yakitó

Yakitori de pollo de corral glaseado con nuestra salsa Teriyaki de lima casera y cebolleta.

Steak Tartar

Steak tartar de Vermella menorquina, cecina de vaca, perlas de pepino picantes, salsa de rábano acompañado de pan crujiente.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



El Dulce

¡No debe perderse!

Elige 4 variedades (4 unidades por persona).

Pastel de Chocolate

Bizcoho de aceite de oilva de Mallorca y chocolate con una mousse de chocolate al 70%.

Tartaleta de Limón

Base de galleta de mantequilla y vainilla, crema de limones de Sóller, bizcocho en almíbar de limón y merengue.

Pastel de Queso

Pastel de requesón mallorquín con vainilla sobre una base de galleta de mantequilla.

Pastel de Chocolate con Leche y Avellanas

Gató de avellanas con interior cremoso de avellanas y lima, con mousse de chocolate con leche 40%.

Tartaleta de Fruta de Temporada

Base de galleta de mantequilla, crema de vainilla y relleno de frutas de temporada.

Tartaleta de Zanahoria

Bizcocho de zanahoria con crema de queso y lima.

Tarta de Algarroba

Crema de algarrobas y avellanas sobre un bizcocho tierno de algarroba con harina de almendras y aceite de oliva de mallorca.



Coffee Corner

El punto final de una gran velada.

Selección de cafés Nespresso, carajillos y té.

(12 variedades de cafés y 5 de té)

Hierbas Mallorquinas.

(licor digestivo de la tierra: dulces, secas y mezcladas)

Otros digestivos

(Baileys, Brandy y Whiskey)



Pack de Bebidas

*El pack de bebidas se servirá durante todo el evento
(incluye servicio de hielo).*

Vinos - Vall de Sóller

Es Vi de Ca'n Pintxo Blanc

Es Vi de Ca'n Pintxo Rosè

Es Vi de Ca'n Pintxo Negre

Espumoso

Cava

Cerveza

Botellín o tirador de cerveza

Refrescos

Coca Cola / Zero

7Up

Kas Limón

Kas Naranja

Aguas

Mineral y con gas



Party Time

¡Que no decaiga la noche!

Barra libre con **alcohol de primeras marcas** acompañado de refrescos y agua tónica. Servidos en vasos con mucho hielo y perfectamente mezclados con su correspondiente aderezo.

Duración: 3 horas

OPCIÓN 2

Un Dia de Mercat

Mercado Gastronómico



Un Día de Mercat

Mercado gastronómico donde tus invitados podrán disfrutar de nuestros pinchos elaborados al momento.

INCLUYE

- **Welcome Drink** (aguas incluidas + 2 opciones a elegir).
- **Pintxos Fríos** (6 uds. por persona / 15 variedades a elegir).
- **Pintxos Calientes** (3 uds. por persona / 3 variedades a elegir).
- **Barbacoa** (3 uds. por persona / 3 variedades a elegir).
- **Guarniciones** (2 uds. por persona / 4 variedades a elegir).
- **Postres** (2 uds. por persona / 4 variedades a elegir).
- **Coffee Corner** (con digestivos).
- **Pack de bebidas** (durante el evento).
- **Barra libre** (3 horas).
- **Jefe de cocina y equipo de cocineros.**
- **Jefe de sala y equipo de camareros** (1 camarero cada 10 pax).
- **Camareros para la barra libre.**
- **Servicio de desbarace.**
- **Montaje/desmontaje de mesas y barra.**
- **Menaje necesario para presentación de la comida incluido.**
- **“La Pintxo Móvil”** foodtruck completamente equipada con cocina y personal.

DURACIÓN

- Duración del evento **5 horas (aprox.)**.

PRECIOS

- **160€ p.p. + 10% IVA.** (para un mínimo de 100 pax).
- De 80 a 100 pax. **10€ extra p.p.**
- De 60 a 80 pax. **20€ extra p.p.**

Para grupos inferiores a 60 pax. cotización de menú personalizada.



Un día de Mercat

Mercado gastronómico donde tus invitados podrán disfrutar de nuestros pinchos elaborados al momento.

NO INCLUYE

- **Transporte, cristalería ni menaje, únicamente el de presentación.**
- **Set up estación de comida:** mesa con mantelería, decoración, iluminación y elementos necesarios para el servicio (estructuras, mesa fría, vitrocerámica, etc). **Precio 50€ por estación.**
- **Set up estación de comida y tenderete de mercado:** mesa con mantelería, decoración, iluminación y elementos necesarios para el servicio (estructuras, mesa fría vitrocerámica, etc). **Precio 150€ por estación.**
- **Barbacoa** con utensilios y carbón. **Precio 150€.**

OPCIONES EXTRAS

- **Viaje de quesos 7€ p.p.**
- **Cortador de Jamón 7/10€ p.p.**
- **2 Pintxos calientes extras por persona 12€ p.p.**



Welcome Drink

La mejor manera de empezar.

Elige 2 opciones (aguas incluidas).

Aguas aromatizadas

De lima, pepino, fresa o limón.

Sangria especial con fruta fresca.

Cóctel Hugo

Elaborado con sirope de flor de sauco, cava, hierbabuena y agua con gas.

Limonada clásica o de sabores

De menta, pomelo rosa o lavanda.

Copa de cava Brut Nature.

Cerveza con y sin alcohol.



Pintxos Fríos I

Pequeños bocados llenos de arte.

Elige 15 variedades (6 unidades por persona).

Gamba Gamberra

Gamba rebozada en panko y bañada en salsa sweete chili.

Tosta Caprese

Tosta de maiz con tomate cherry, mozzarella de buffala y albahaca fresca.

Potato Ball

Bola de patata ahumada y rellena de nuestra salsa brava.

Es Balear

Tosta de sobrasada de Porc Negre confitada con miel y queso mahonés.

Conitos de Camarón

Mini cono relleno de fritura de camarones con all i oli de limón.

The Viking Cake

Tartaleta de salmón noruego ahumado, con pepino aliñado y mousse de queso fresco.

El Sardinero

Tostada con trampó, sardina ahumada y crema de aguacate.

Yuca - Yuca

Crujiente de yuca un poco picante, con membrillo y camembert francés.

Piruleta Bikini

Pionono relleno de queso havarti, jamón braseado y crema de mostaza dulce.

Green Smoothie

Smoothie fresco de menta, pepino y yogur griego.

El Bombón

Bombón de morcilla con crema de queso, rebozado en kikos.

Curry Ball

Bolita de arroz frita al curry, con una mayonesa ligeramente picante.



Pintxos Fríos II

Pequeños bocados llenos de arte.

Elige 15 variedades (6 unidades por persona).

Mini Pa Amb Oli

Pan suflado con tomate, AOE y jamón ibérico de Porc Negro.

Es Bacallà

Wrap de bacalao ahumado con brotes tiernos, salsa de fresa y alga wakame.

Tosta Brie

Tosta de queso brie caramelizado, con mermelada de pimientos asados.

Pan de Gamba

Pan de gamba con guacamole, hoja de shiso y gamba a la plancha.

El Cabrero

Tosta de tres clases de queso de cabra con mermelada de pimiento rojo.

Sandwich Gourmet

Berenjena asada trufada y nueces en pan brioche casero.

Daditos

Dados de salmón marinados en cítricos y pimienta rosa con mayonesa de wasabi.

Gazpacho shot

Chupito de gazpacho con tostada al ajillo.

Nacho Night

Tostadas en forma triangular de comino con polvo de tomate y parmesano.

Sweet Snack

Ciruelas asadas a la llama, avellanas tostadas y cecina.

Crunchy Ball

Cilindro crujiente de morcilla con mermelada de cebolla y dados de mango.

Smoked Octopus

Bolita de pulpo ahumado con mayonesa y ralladura de limón.

Brocheta Cajún

Brocheta de pollo confitado en especias cajún, salsa de fresa y sésamo negro.



Pintxos Calientes I

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 3 variedades en total (3 unidades por persona).

DE LA HUERTA

Cappuccino de Verduras

Verduras de temporada salteadas al momento con espuma de miel ahumada de Sa Tramuntana y polvo de algas.

Sandwich Chic

Mini sandwich de pesto rojo, mozzarella de buffala de Menorca, shitakes confitados y rúcula.

Esferificación de la Tierra

Esferificación de queso mahonés artesano con higos caramelizados y almendra mallorquina garrapiñada.

Nigiri Ibérico

Niguiiri crujiente de arroz con seta cardo flameada y papada ibérica Joselito.

Pasta-Naga

Zanahoria ECO de Alaró asada con especias argentinas, tahini, cítricos, coco y granada.

Es Blauet

Crema de queso azul Cala Blau con melocotón a la llama, nueces y rúcula.

Envidia de Endivia

Endivia a la parrilla, tartar de manzana osmotizada y tzatziki.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



Pintxos Calientes II

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 3 variedades en total (3 unidades por persona).

DEL MAR

Ceviche Veraniego

Ceviche de pesca del día, espuma de coco y fruta de la pasión.

Pastafari

Ravioli casero de gamba roja y rape, con mantequilla de Menorca y boniato crujiente.

Sweet Tiradito

Tiradito de pesca del día caramelizado a soplete con salsa barbacoa japonesa, mojo verde y pico de gallo.

El juego del Calamar

Brocheta de calamar nacional con aliño coreano, cilantro y ensalada de pepino con sésamo.

Sliced Cod

Dados de bacalao marinado en miso, polvo de sobrasada, shitakes y crujiente de arroz.

Tartar de Gamba Roja

Tartar de gamba roja con fresa, mango, aguacate y vinagreta de cítricos de Sóller.

Mar y Montaña

Tosta de foie fresco, bacalao ahumado y reducción de palo cortado.

Arròs Des Patrò Codony

Arroz bombeta de Sa Pobla ahumado con un toque picante, calamar confitado y mayonesa de limón.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



Pintxos Calientes III

¡Nuestra especialidad, hechos con LOVE y al momento!

Elige 3 variedades en total (3 unidades por persona).

DE LA TIERRA

Tio Sam

Sam de confit de pato, salsa hoisin casera de fresa, hoja de siso y alga wakame.

Taco Mexiterráneo

Mini taco mexiterráneo con tortilla de maíz casera, porçella de Porc Negre, piparras y cebolla de Figueras.

Mini Burger

Mini burger de txuleton madurado de Vermella Menorquina con pan brioche casero y nuestra salsa.

Canelò

Mini canelón de carrillera de cerdo Can Company, crema de trufa y nueces de macadamia.

Rip “n” Roll

Costilla deshuesada de Porc Negre, nuestra salsa barbacoa y sésamo.

Popcorn Wings

Alitas crujientes de pollo campero con caramelo picante y kikos.

Tataki Menorquín

Tataki de picaña de Vermella menorquina con salsa bordalesa y milhojas de patata crujiente.

Xueta

Panceta de Porc Negre a baja temperatura, puré de membrillo y salsa agripicante, acompañado de sus chicharrones.

Yakiti Yakitó

Yakitori de pollo de corral glaseado con nuestra salsa Teriyaki de lima casera y cebolleta.

Steak tartar

Steak tartar de Vermella menorquina, cecina de vaca, perlas de pepino picantes, salsa de rábano acompañado de pan crujiente.

--

OPCIÓN EXTRA

+2 pintxos extra por persona / 12€ p.p.



Classic BBQ

¡Recién preparada a la brasa por uno de nuestros chefs!

Elige 3 variedades (3 unidades. por persona).

Calamar de bou de la barca Villa de Sóller con especias cajún.

Brocheta de gambas con salsa agridulce.

Mejillones de roca de Menorca con nuestra salsa marinera.

Butifarras catalanas de “Can Company”.

Pluma ibérica “Joselito”.

Chupa chups de pollo campero con salsa de mole y kikos.

Costillas de porc negro con salsa BBQ.

Chuletón de ternera de pastura “Vermella menorquina ECO” certificada de Embotits Raima (Suplemento 3€ p.p.)



Guarniciones

¡Para acompañar la barbacoa!

Elige 4 variedades (2 unidades por persona).

Trempó Mallorquí

Tomates, pimientos verdes mallorquines y cebollas tiernas, con cuscús, humus, almendras y orejones de Porreras.

Boniato con hierbas

Tacos de bonito asado con hierbas aromáticas e nuestro huerto.

Patató

Variedad de mini papas mallorquinas a la parrilla con mantequilla de hierbas y mojo picón.

El Portobello

Champiñones portobello al wok con sésamo, soja y jengibre.

Ensalada d'Estiu

Naranjas de Sóller con cebolla dulce de Figueras, osmotizada en vinagre de arroz, rúcula y cremoso de albaricoques de Porreras.

Pasta-Naga

Zanahorias ecológicas horneadas y especiadas, con cebolla de Figueras, sobre una crema de sésamo, cítricos y polvo de coco.

Cogollos Sullerics

Cogollos de lechuga a la brasa con pico de gallo.



El Dulce

¡No debe perderse!

Elige 4 variedades (2 unidades por persona).

Pastel de Chocolate

Bizcoho de aceite de oilva de Mallorca y chocolate con una mousse de chocolate al 70%.

Tartaleta de Limón

Base de galleta de mantequilla y vainilla, crema de limones de Sóller, bizcocho en almíbar de limón y merengue.

Pastel de Queso

Pastel de requesón mallorquín con vainilla sobre una base de galleta de mantequilla.

Pastel de Chocolate con Leche y Avellanas

Gató de avellanas con interior cremoso de avellanas y lima, con mousse de chocolate con leche 40%.

Tartaleta de Fruta de Temporada

Base de galleta de mantequilla, crema de vainilla y relleno de frutas de temporada.

Tartaleta de Zanahoria

Bizcocho de zanahoria con crema de queso y lima.

Tarta de Algarroba

Crema de algarrobas y avellanas sobre un bizcocho tierno de algarroba con harina de almendras y aceite de oliva de mallorca.



Coffee Corner

El punto final de una gran velada.

Selección de cafés Nespresso, carajillos y té.

(12 variedades de cafés y 5 de té)

Hierbas Mallorquinas.

(licor digestivo de la tierra: dulces, secas y mezcladas)

Otros digestivos

(Baileys, Brandy y Whiskey)



Pack de Bebidas

*El pack de bebidas se servirá durante todo el evento
(incluye servicio de hielo).*

Vinos - Vall de Sóller

Es Vi de Ca'n Pintxo Blanc

Es Vi de Ca'n Pintxo Rosè

Es Vi de Ca'n Pintxo Negre

Espumoso

Cava

Cerveza

Botellín o tirador de cerveza

Refrescos

Coca Cola / Zero

7Up

Kas Limón

Kas Naranja

Aguas

Mineral y con gas



Party Time

¡Que no decaiga la noche!

Barra libre con **alcohol de primeras marcas** acompañado de refrescos y agua tónica. Servidos en vasos con mucho hielo y perfectamente mezclados con su correspondiente aderezo.

Duración: 3 horas

Y si te quedas con ganas de más...

2 ESTACIONES EXTRA

+ EXTRA

Viaje de Queso

Selecciona una de las dos opciones de nuestro tour de quesos y disfruta.

QUESOS LOCALES

Semicurado "Burguera".
Cala Blanc "Sa Canova".
Cala Blau "Sa Canova".
Queso de oveja "Binibeca".
Viejo de cabra "Binibeca".
Mahonés curado "Torralba".

QUESOS INTERNACIONALES

Parmesano 22 meses.
Manchego Trufado.
Idiazabal ahumado.
Tetilla de San Simón.
Brie francés.
Torta del Casar.
Cheddar madurado irlandés.
Cabrales.
Mahónes Semicurado.

PANES

Pan payes de Xeixa ECO · Pan de nueces · Pan de aceitunas negras elaborados por AMADIP · Galletas artesanas de centeno.

Acompañado de...

...tomates de ramallet, diferentes tipos de aceites AOE, selección de sales de Es Trenc, mermeladas caseras, frutos secos y uvas.

10€ por persona



+ EXTRA

Cortador de Jamón

¡No hay festín sin jamón!

Cortador profesional de jamón con mesa, estructura y cuchillos de corte.

--

Jamón ibérico de cebo

Curación de 24 a 30 meses (8-9 Kg aprox.)

Jamones de Don Agustín Luis Gómez D.O. Guijuelo, maestro jamonero de producción muy limitada y crianza de animales en dehesa familiar.

7€ por persona

--

Jamón de porc Negro Mallorquín

Curación de 28 a 36 meses (8-9 Kg aprox.)

Jamones de Porc Negro mallorquín, 100% de Cerdo Negro Mallorquín, alimentado con almendras en Petra, en la isla de Mallorca y llevados para secar a Guijuelo, Salamanda. Un producto único en el mundo.

10€ por persona





ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER
T.- +34 971 63 40 16 · estaller@canpintxo.com

estaller.canpintxo.com