



Menú A 34,00€ *

Av. Rius i Taulet, 120
MERCANTIC
08173 Sant Cugat del Vallès

TELÉFONO
(34) 93 488 43 85

E-MAIL
oidococina@cangula.es

WEB
www.cangula.es
www.facebook.com/cangulamerctic

Aperitivo (según día)

Entrantes

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de calamares en su tinta

Patatas bravas

Hummus de zanahorias asadas al tomillo, queso feta y papadum

Carpaccio de calabacines con queso de cabra, tomate semiseco, anacardos y menta

Segundos (ambos incluidos)

Ravioles de setas y gambas con suquet de parmesano

Costilla ibérica a la brasa lacada con soja y hierbas asiáticas

Postre

Cheesecake de mascarpone con maracuyá

Bebidas (1 bebida + vino + café)

Agua y refrescos

Vino tinto Baluarte tempranillo (D.O. Navarra)**

Vino blanco Beamonte verdejo (D.O. Rueda)**

Cafés e infusiones

* IVA incluido

** 1 botella cada 4 personas



Av. Rius i Taulet, 120
MERCANTIC
08173 Sant Cugat del Vallès

TELÉFONO
(34) 93 488 43 85

E-MAIL
oidococina@cangula.es

WEB
www.cangula.es
www.facebook.com/cangulamercantic

Menú B 39,00€ *

Aperitivo (según día)

Entrantes

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de calamares en su tinta

Berenjena lacada con soja, miel de caña, cremoso de yogur y anacardos

Patatas bravas

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de limón marroquí

Burrata de Puglia con salmorejo de tomates datterino, albahaca, alcaparras fritas y aceitunas

Segundos (ambos incluidos)

Ravioles de setas y gambas con suquet de parmesano

Solomillo de vaca a la brasa con parmentier de limón

Postre

Coulant de chocolate y helado de vainilla

Bebidas (1 bebida + vino + café)

Agua y refrescos

Vino tinto Artuke (D.O.C Rioja)**

Vino blanco Petit Baldomà (D.O. Costers del Segre)**

Cafés e infusiones

* IVA incluido

** 1 botella cada 4 personas