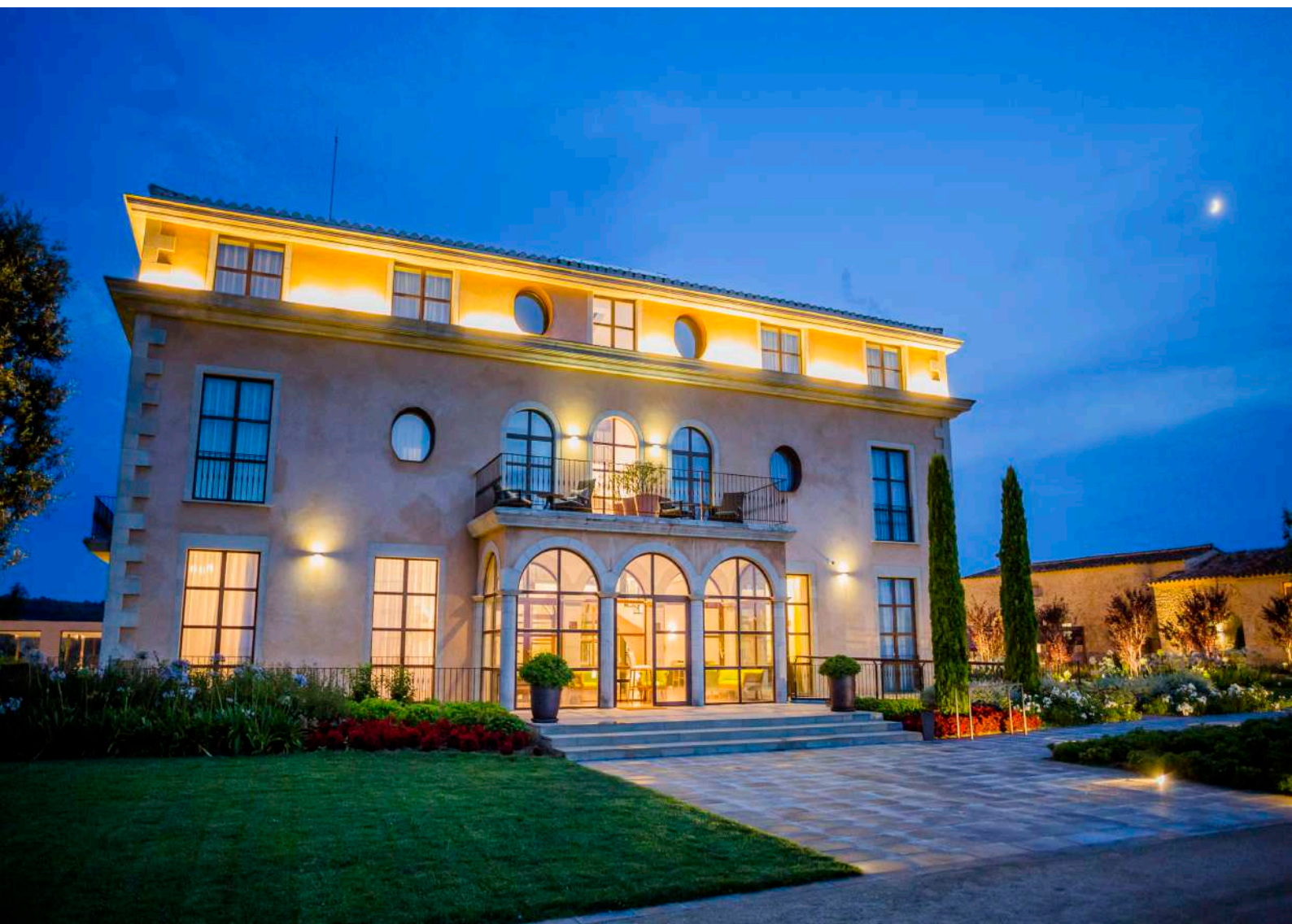


MIENÚS PARA GRUPOS y CELEBRACIONES 2024



CASA ANAMARIA



CAN MOTES
RESTAURANT

CASA ANAMARIA

GRUPOS Y CELEBRACIONES



NUESTRO, PERE ARPA

El banyolí Pere Arpa, chef ejecutivo de Casa Anamaria Hotel & Villas, fue, hasta el año pasado, propietario y chef del restaurante Ca l'Arpa, de Banyoles, reconocido durante 14 años con 1 estrella Michelin y con 2 soles de la Guía Repsol. El chef es el responsable de tres espacios gastronómicos: restaurante Can Motes, Pool Bar y zonas para eventos. Con Pere Arpa apostamos por una "cocina tradicional y representativa del Pla de l'Estany" que liga "territorio, cultura y productos de proximidad". Las aves, la cabeza y pata con gambas, los calamares salteados con tocino del cuello y las sardinas con garbanzos son algunos de los platos presentes en "una carta variada".

MENÚ GRUPOS | 1

ENTRANTES (a compartir)

Ensalada del huerto de Casa Ana María
Croquetas caseras
Navajas a la brasa

PRINCIPAL (a elegir)

Terrina de cordero asado con hierbas de nuestra finca y verduritas del tiempo
Pescado del día de lonja, hecho en el horno, al estilo "ampurdanés"

POSTRE (a elegir)

Crema de mandarina, limón y té verde
Pastel del día hecho en casa

BEBIDAS

Agua, vino de la casa y café

52€ / persona
IVA incl.

Mínimo 10 personas

MENÚ GRUPOS | 2

ENTRANTES (a compartir)

Ensalada del huerto de Casa Ana María
Croquetas caseras
Navajas a la brasa
Hummus de garbanzos con berenjena y remolacha
Carpaccio de pato con queso de "la Xiquella"

PRINCIPAL (a elegir)

Entrecot de ternera madurada con cebollines y nueces de Crespia
Pescado del día de lonja, a la brasa con col-rábano

POSTRE (a elegir)

Pastel de día, hecho en casa
Helado de leche con albahaca

BEBIDAS

Agua, vino de la casa y café

59€ / persona
IVA incl.

Mínimo 10 personas

MENÚ BARBACOA

APERITIVOS (servido de pie)

Tostada de pan don tomate y jamón
Calamares a la romana
Degustación de fideuá
Vichyssoise

PLATO PRINCIPAL (tipo buffet)

SURTIDO DE BARBACOA

Pincho de pato con fresa
Pincho de pollo al curry
Pincho de cerdo a la barbacoa
Pincho de ternera a la mostaza

POSTRE

Vasito de chocolate

BEBIDAS

Agua, selección de vinos de nuestro sumiller y café

59€ / persona
IVA incl.

Mínimo 20 personas

MENÚ ARROCES

APERITIVOS (servido de pie)

Croquetas caseras Can Motes
Tostadita con brandada de bacalao
Gazpacho
Salmón con aguacate

PLATO PRINCIPAL (tipo buffet)

SURTIDO DE ARROCES

Risotto de setas y verduritas
Arroz negro
Arroz de montaña

POSTRE

Vasito de fresa y chocolate blanco

BEBIDAS

Agua, selección de vinos de nuestro sumiller y café

59€ / persona
IVA incl.

Mínimo 20 personas

MENÚ DE GALA | 1

APERITIVOS (servidos en mesa)

Paté de pichón y "vi ranci"
Pescado de lonja marinado con cítricos y fruta
Crema de almendras con azafrán y gambita de la Costa Brava
Arroz cremoso del día
Berberechos al vapor con perfume de romero

ENTRANTE

Sardinas con garbanzos y pipas de calabaza

PRIMER PLATO

Lenguado al horno relleno de setas confitadas, ajos tiernos y tomate

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo rustido con cítricos

POSTRE

Tiramissú con fruta de la pasión

BEBIDAS

Agua, selección de vinos de nuestro sumiller y café

100€ / persona
IVA incl.

Mínimo 10 personas

MENÚ DE GALA | 2

APERITIVOS (servidos en mesa)

Paté de pichón y "vi ranci"
Pescado de lonja marinado con cítricos y fruta
Crema de almendras con azafrán y gambita de la Costa Brava
Arroz cremoso del día
Berberechos al vapor con perfume de romero

ENTRANTE

Bullabesa de pescado de roca y marisco

PRIMER PLATO

Rodaballo asado con col-rábano

PLAT PRINCIPAL

Solomillo de ternera de Girona con cebollitas y nueces de Crespià

POSTRE

Nuestro sacher de chocolate y albaricoques

BEBIDAS

Agua, selección de vinos de nuestro sumiller y café

110€ / persona
IVA incl.

Mínimo 10 personas

MENÚ CÓCTEL

Elija 6 fríos y 5 calientes

APERITIVOS FRÍOS

- Mejillones en escabeche con verduritas del huerto
- Remolacha con gambita roja de la Costa Brava
- Salmón marinado con pepino, yogur y cítricos
- Caballa marinada con naranja sanguínea y piparra
- Milhojas caramelizadas de foie y manzana
- Ensalada rusa con gambita
- Timbal de berenjena con ventresca de atún
- Crema de puerros con bacalao
- Sardinas marinadas con puré de garbanzos y pipas de calabaza
- Cremoso de cabra y aguacate
- Berberechos con manzana verde
- Tártar de pato / ternera / salmón / atún
- Ceviche de corvina
- Escabeche de escalonia y zanahoria
- Bacalao marinado con alcaparras

APERITIVOS CALIENTES

- Brandada de bacalao con espinacas
- Croquetas de bacalao / jamón / setas
- Buñuelos de bacalao
- Patata bomba rellena de carne
- Calamares a la romana / andaluza
- Canelón tradicional con crema de trufa
- Salchichas con setas de temporada
- Mini albóndigas con sepia
- Callos a la catalana con garbanzos
- Patata rellena de butifarra de perol

POSTRE

- Nuestro sacher de chocolate y albaricoques

BEBIDAS

- Agua, selección de vinos de nuestro sumiller y café

95€ / persona

Mínimo 25 personas

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Pasta con tomate y queso parmesano

PRINCIPAL

Pechuga de pollo a la brasa con patatas fritas

POSTRE

Copa de helado

BEBIDAS

Agua y refrescos

25€ / persona
IVA incl.

ESPACIOS

¡Para que tu evento sea un éxito!

SALA DE CRISTAL



Capacidad Banquete: 100 | Capacidad cóctel: 140

SALA EL PALLER



Capacidad Banquete: 60 | Capacidad cóctel: 80

ESPACIOS

¡Para que tu evento sea un éxito!

LA BIBLIOTECA



Capacidad Banquete: 14 | Capacidad cóctel: 20

JARDINES Y PÉRGOLAS



Capacidad Banquete: +200 | Capacidad cóctel: +200