

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 dilluns a dissabtes, excepte Festius

MENÚ CAN VEÍ.....de dilluns a diumenge i Festius

MENÚ MAR i CLOVA.....de dilluns a diumenge i Festius

MENÚ "CHULETÓN"de dilluns a diumenge i Festius

MENÚ CALÇOTADA.....de Gener a Abril

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

MENÚ MAR i CLOVA

Mínim 2 persones

PLATS A COMPARTIR

Porta moluscs, crustacis i cereals amb gluten

LLAGOSTINS i CARGOLS PUNXENCS
~*~*~*~

PLAT DE CLOVA DE MAR (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 i AIGUA
~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA

32,50€ / Preu per persona

Vine a gaudir de la nostra terrassa
en aquestes nits d'estiu!

A l'estiu obrim dijous a la nit també!

MENÚ "CHULETÓN"

27,50€
per persona

Mínim 2 persones

Primers a compartir:

- Espatlla ibèrica amb copa de vidre sucada amb tomata
- Croquetes de pollastre (1astre)
- Verdures a la brasa

Segons:

- Entrecot de 500gr a la brasa per comensal o bé
- Graellada de carn a la brasa a compartir (750gr) (entrecot – costelles de xai – secret de porc ibèric magret d'anec)
- Postres, aigua i vi negre jove del Montsant inclosos

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 D.O. TERRA ALTA RESERVA i AIGUA
~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA

32,50€ / Preu per persona

CALÇOTS

**MENJA TOTS ELS CALÇOTS QUE VULGUIS
acompanyats de la seva salsa (SALVITXADA)**

Pot portar cereals amb gluten, fruits secs i lactosa a la salsa
~*~*~*~

ENTRECOT DE 500gr (S'HI T'HI ATREVEIXES!!!!)
o bé

ALGUN ALTRE SEGON DE LA NOSTRE CARTA
~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA
~*~*~*~

AIGUA o GASOSA i VI

28,50€

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

MACARRONS A LA BOLOGNESE

Porta cereals amb gluten

CANELONS DE CARN

Porta cereals amb gluten i làctics

CROQUETES DE POLLASTRE AMB PATATES

Porta cereals amb gluten i ou

TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES

Porta cereals amb gluten i ou

HAMBURGUESA AMB PATATES

Pot portar cereals amb gluten a les patates

PIZZA MARGARITA o PERNIL DOLÇ

Porta cereals amb gluten
~*~*~*~

POSTRE i BEGUDA

9,75€

Can Vei
RESTAURANT TERRASSA

MENÚ CALÇOTS

MILLOR FER RESERVA PRÈVIA
PER ASSEGURAR TENIR
DISPONIBILITAT

27,50€

C/Major, 4, SARRIA DE TER (al costat del pont de l'aigua) | www.canvei.net
NOU HORARI: DILLUNS TANCAT - Obert de dimarts a diumenge migdia i les nits de divendres i dissabte

MENÚ NENS



MENÚ BODEGA

DE DILLUNS A DISSABTES (EXCEPTE FESTIUS)

PRIMER PLAT

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

Amanida tébia de ceps amb encenalls de pernil i vinagreta d'all i julivert

Coca de vidre amb escalivada i formatge de cabra

Canelons d'espínacs amb panses i pinions

Canelons de carn rostida

Verdures a la brasa amb salsa romesco

Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil

Croquetes de Can Veí

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

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

~*~*~*~

SEGON PLAT

Pollastre ó Butifarra ó Xurrasco de vedella a la brasa

Peus de porc desossats a la muselina d'all

Secret de porc al roquefort

Hamburguesa de Bou a la brasa amb ceba caramelitzada

Fideuà de sèpia del mediterrani amb all i oli

Llenguadina amb "chimichurri" d'espínacs

~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

~*~*~*~

17,50€

(pa, aigua, vi i IVA inclòs)

MENÚ CAN VEÍ

DE DILLUNS A DIUMENGE I FESTIUS

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs

Amanida tèbia de ceps amb encenalls de pernil i vinagreta d'all i julivert

Coca de vidre amb escalibada i anxoves del mediterrani

Canelons d'espínacs amb panses i pinions

Canelons de carn rostida

Verdures a la brasa amb salsa romesco

Remenat de bacallà i alls tendres amb torradetes

Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil

Calamars i "xipirons" a l'andalusa

Croquetes de Can Veí

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

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

~*~*~*~

SEGON PLAT

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa al roquefort

Peus de porc desossats a la muselina d'all

Secret de porc ibèric a la brasa o amb salsa al roquefort

Hamburguesa d'Angus i foie a la brasa amb ceba caramel·litzada

Arròs a la cassola mar i muntanya

Sèpia a la planxa amb picada d'all i julivert

Orada a la brasa

~*~*~*~

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

~*~*~*~

23,00€

(pa, aigua, vi i IVA inclòs)

La Nostra Carta

De l'Hort

Amanida variada (enciam, tomata, ceba, tonyina, ou dur espàrrec blanc).....4,95€

PORTA: LACTICS – FRUITS SECS - SULFITS

Amanida tèbia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs.....6,75€

PORTA: LACTICS – FRUITS SECS - SULFITS

Amanida tèbia de ceps amb encenalls de pernil i vinagreta d'all i julivert.....6,75€

PORTA: SULFITS

Verdures a la brasa amb salsa romesco.....6,90€

PORTA: GLUTEN A LA SALSÀ ROMESCO

Les Coques de Vidre amb...

Escalibada i anxoves del mediterrani.....6,95€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - PEIX

Escalibada i formatge de cabra.....6,45€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

Espatlla ibèrica 100gr.....11,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA

Formatge curat d'ovella 100gr.....6,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

Canelons de la Casa

De rostit de carn.....5,95€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - SULFITS

D'espínacs amb panses i pinions.....6,45€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

D'ànec amb prunes i pinyons.....7,20€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA

Del Mar

Calamars i xipirons a l'andalusa.....6,90€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – MOL·LUSCOS

Plat de Clova (musclos, navalles, escopinyes i cloïsses).....9,65€

PORTA: CEREALS AMB GLUTEN A LA COCA - LÀCTICS

Gambetes de costa a la planxa 200gr.....12,10€

PORTA: CRUSTACIS

Pop a la gallega 125gr.....10,35€

PORTA: MOL·LUSCOS

Amb un Parell d'Ous!!!

Ous trencats amb patata i pernil.....	6,90€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Ous trencats amb ceps i foie.....	9,75€
PORTA:	
Ous trencats amb patata i espatlla ibèrica.....	8,45€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Ous trencats amb calamarsets i ceba caramel·litzada.....	8,90€
PORTA: MOL·LUSCOS	
Remenat de bacallà i alls tendres.....	6,95€
PORTA: PEIX	

Altres Entrants

Carpaccio de bou amb parmesà i oli d'oliva OVE amb torradetes.....	9,90€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Croquetes de Can Veí (2 pollastre, 2 ceps, 2 espatlla ibèrica).....	7,20€
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.....	9,90€
PORTA:	
Cargols amb peus de porc.....	9,90€
PORTA:	

Arròssos i Fideuàs

Arròs a la cassola.....	7,60€
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS	
Paella mar i muntanya (min. 2 persones).....	11,45€
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS	
Arròs negre de sípia i cloïsses (min. 2 persones).....	11,95€
PORTA: SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS	
Fideuà amb sípia del mediterrani (min. 2 persones).....	9,90€
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS	
Fideuà negre amb sípia i cloïsses (min. 2 persones).....	10,90€
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – CRUSTACIS – MOL·LUSCOS	

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.....	2,50€
PORTA: LÀCTICS	
SALSA PEBRE VERD.....	2,50€
PORTA: LÀCTICS	

Carns...

“Xurrasco” de vedella	7,40€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Butifarra de sal i pebre amb mongetes seques.....	7,10€
PORTA: SULFITS	
Pollastre a la brasa.....	6,90€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Entrama de Vedella a la brasa al “chimichurri”.....	10,90€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Entrecot de Vedella a la brasa.....	11,45€
Amb Salsa Pebre Verd o Roquefort + 2,50€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSÀ	
Secret de Porc ibèric a la brasa.....	10,80€
Amb Salsa Pebre Verd o Roquefort + 2,50€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES –LÀCTICS A LA SALSÀ	
Peus de Porc desossats a la muselina d’all.....	9,10€
PORTA: SULFITS	
Costelles de Xa a la brasa.....	12,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Espatlla de Xai rostida.....	13,95€
PORTA: SULFITS	
Magret d’Ànec a la brasa.....	12,10€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Magret d’Ànec amb poma caramel·litzada i reducció de porto.....	12,95€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Filet de Vedella a la brasa.....	15,45€
Amb Salsa Pebre Verd o Roquefort + 2,50€	
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES – LÀCTICS A LA SALSÀ	
Filet de Vedella amb foie i reducció de porto.....	18,10€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
“Txuletón” de Bou de 500gr a la brasa.....	21,00€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	

Hamburgueses...

Hamburguesa de bou de 200gr amb escalibada, ou i formatge mozzarella	8,65€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES – LÀCTICS A LA SALSÀ	
Hamburguesa pollastre 200gr, verdura brasa, romesco, ceba caramel·litzada, formatge cabra.	8,40€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	
Hamburguesa d’Angus i foie amb ceba caramel·litzada.....	10,45€
PORTA: POT PORTAR CEREALS AMB GLUTEN A LES PATATES	

Peixos...

Orada a la brasa.....9,95€

PORTA: PEIX

Sipia a la planxa amb all i julivert.....9,95€

PORTA: MOL·LUSCOS

Calamars a la planxa amb all i julivert.....9,95€

PORTA: MOL·LUSCOS

Llenguadina a la planxa amb "chimichurri" d'espínacs.....9,95€

PORTA: PEIX – SULFITS

Pop a la brasa sobre llit de patata.....16,95€

PORTA: PEIX – MOL·LUSCOS

El bacallà a la brasa.....12,35€

PORTA: PEIX

El bacallà a la muselina d'all.....12,95€

PORTA: PEIX

El bacallà amb "chimichurri" d'espínacs.....12,75€

PORTA: PEIX

Romescada de bacallà.....13,95€

PORTA: PEIX

Les Postres

Flam de formatge amb crumble de galeta i mel.....	3,50€
PORTA: LÀCTICS – CEREALS AMB GLUTEN AL CRUMBLE	
Pastís de taronja amb gelat de vainilla amb nous pecan i praliné.....	3,50€
PORTA: OUS – LÀCTICS – FRUITS SECS AL GELAT	
Sorbet de llimona amb coulis de gerds.....	3,50€
PORTA: LÀCTICS	
Mató amb mel.....	3,50€
PORTA: PEIX	
Sorbet de llimona al cava.....	4,50€
PORTA: LÀCTICS – SULFITS	
Pastís de xocolata amb gelat de torró i ratafia.....	4,50€
PORTA: CEREALS AMB GLUTEN – SULFITS – OU – LÀCTICS	
Pastís de crema catalana amb coulis de gerds.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Mató amb mermelada de figues.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Suc de taronja amb gelat de vainilla.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Pastís Tatin amb gelat de llet merengada.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Medellons de xocolata amb xarrup de crema d'orujó.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Fruits secs amb moscatell.....	4,50€
PORTA: PEIX	
Culant de xocolata amb gelat de vainilla amb nous pecan i praliné (temps espera 10').....	5,50€
PORTA: PEIX	

Vins Dolços

TOTS ELS VINS PORTEN SULFITS

MOSCATELL.....	2,50€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ.....	2,75€
PORTO FERREIRA ruby.....	3,00€
RANCI SEC De Muller.....	3,50€
VI DE MISSA De Muller.....	3,50€

MENÚ SENSE GLUTEN 23,00€

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de formatge de cabra, amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs

Porta: lactics – fruits secs - sulfits

Amanida tèbia de ceps amb vinegreta d'all i julivert - Porta: sulfits

Escalibada i anxoves del mediterrani - Porta: peix

Verdures a la brasa

Remenat de bacallà i alls tendres - Porta: peix - ou

Patates a lo pobre amb ous trencats i pernil

Plat de Clova (Cloïsses, escopinyes, navalles i musclos – SUPL. 4,00€ - Porta: marisc

Cargols a la cassola estil "A LA LLAUNA" AMB 2 SALSSES – SUPL. 5,00€ - Porta: ou a la salsa

Cargols amb peus de porc – SUPL. 5,00€ - Porta: ou a la salsa

SEGON PLAT

Entrecot a la brasa 280gr o amb salsa roquefort

Peus de porc desossats a la mouselina d'all - Porta ous a la muselina d'all

Secret de porc ibèric a la brasa o amb salsa roquefort

Hamburguesa d'Angus i foie amb ceba caramel·litzada

Sípia del mediterrani a la planxa amb picada d'all i julivert - Porta moluscos

Orada a la brasa amb patates a lo pobre - Porta peix

Arròs a la cassola de mar i muntanya - Porta moluscos i crustacis

POSTRES

(mirar altres al·lèrgens a la carta MENÚ CAN VEÍ)

FLAM DE FORMATGE – SORBET DE LLIMONA AL CAVA – TRUFES AMB NATA

ASSORTIT DE SORBETS – GELAT DE TORRÓ –MATÓ AMB MERMELADA DE FIGUES

FRUITA – YOGURT – SUC DE TARONJA AMB GELAT DE VAINILLA – FRUITS SECS AMB GARNATXA

MENÚ VEGETERIÀ 21,00€

PLATS

Amanida tèbia amb poma caramelitzada i vinegreta de fruits secs /i formatge de cabra

Porta: lactics – fruits secs - sulfits

Amanida tèbia de bolets amb vinagreta d'all i julivert

Porta: sulfits

Coca de vidre amb escalibada i/o formatge de cabra

Porta: gluten - làctics

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons

Porta: gluten – fruits secs

Verdures a la brasa amb salsa romesco

Porta: gluten a la salsa romesco

Remenat d'espàrrecs amb torradetes

Porta: gluten a les torradetes – peix - ou

Patates a lo pobre amb ceps o verduretes /i ous trencats

Croquetes de bolets

Porta: gluten - ou

Pizza de verdures i escalibada amb romesco

Porta: gluten

Pizza de ceps i ceba caramel·litzada

Porta: gluten

macarrons amb verduretes al wok i salsa de soja

Porta: gluten, soja

POSTRES VEGANS

(mirar altres al·lèrgens a la carta)

**GELAT TIPUS MÀGNUM – MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL –
SUC DE TARONJA NATURAL – FRUITS SECS AMB GARNATXA – FRUITA**

POSTRES VEGETERIANES

(mirar altres al·lèrgens a la carta)

**GELAT VAINILLA AMB NOUS PECAN I PRALINÉ – SORBET DE LLIMONA AL CAVA – TRUFES AMB
NATA – ASSORTIT DE SORBETS – MATÓ AMB MERMELADA DE FIGUES
FRUITA – YOGURT – SUC DE TARONJA AMB GELAT DE VAINILLA – FRUITS SECS AMB GARNATXA**

Can Veí

RESTAURANT TERRASSA

C/Major, 4 - Sarrià de Ter – T: 972 207 065

MENÚS PER GRUPS

*Tria el Menú que més et convingui!!
Menjador de fins a 80 persones!!*

A PARTIR DE 4 PERSONES AMB RESERVA PRÈVIA
FÉS LA TEVA RESERVA AL 972 207 065

MENÚ 22 €

ENTRANTS A COMPARTIR

Lacón a la gallega
Assortit d'embotits catalans
Patates Braves
Croquetes de la casa
Cloïsses a la marinera

SEGONS A TRIAR

Hamburguesa de bou 200gr amb "chimichurri"
Filet de porc a la brasa o al roquefort
Sípia a la planxa amb all i julivert

POSTRES A TRIAR

Flam de formatge
Pastis de taronja amb gelat de vainilla
Sorbet de llimona amb coulis de gerds
Trufes amb nata

AIGUA, VI de la CASA i CAFÈS INCLOSOS

MENÚ 25 €

ENTRANTS A COMPARTIR

Lacón a la gallega
Assortit d'embotits catalans
Torrada amb escalivada i formatge de cabra
Croquetes de la casa
Verdures a la brasa amb romesco
Cloïsses a la marinera

SEGONS A TRIAR

Sípies a la planxa amb all i julivert
Orada al Forn amb Patata Panadera
Entrecot a la Brasa o amb salsa
Secret de porc ibèric a la brasa o amb salsa

POSTRES A TRIAR

Flam de formatge
Pastis de taronja amb gelat de vainilla
Sorbet de llimona amb coulis de gerds
Trufes amb nata

AIGUA, VI de la CASA i CAFÈS INCLOSOS

MENÚ 30 €

ENTRANTS A COMPARTIR

Amanida de ceps amb cruixent de pernil
Assortit d'embotits ibèrics
Verdures a la brasa amb salsa romesco
Pop a la gallega
Torrada amb escalivada i anxoves
Calamars i xipirons a l'andalusa

SEGONS A TRIAR

Bacallà a la brasa o amb mouselina d'all
Filet de vedella a la brasa o amb salsa
Magret d'ànec a la brasa o amb poma i reducció de Porto

POSTRES A TRIAR

Sorbet de llimona al cava
Pastis de xocolata amb gelat de torró i ratafia
Mató amb mermelada de figues
Valencià

AIGUA, VI de la CASA i CAFÈS INCLOSOS



RESTAURANT TERRASSA CAN VEÍ