

Com preparar els plats

Els canelons i els macarrons

Traieu els canelons de la bossa al buit. Escalfeu el forn a 180° i un cop estigui calent i poseu els canelons. Els escalfeu 8 o 10 minuts i els gratineu amb l'opció grill.



La coca de recapte

Traieu la coca de recapte de la bossa al buit i la poseu-la a la safata del forn. Escalfeu el forn a 180° i un cop estigui calent la poseu a dins. La coeu durant 8 o 10 minuts i quan estigui rosseta ja la podeu treure.



El carpaccio de filet

El traieu de la bossa al buit amb compte i el poseu en un plat. Allà el deixeu descongelar 10 minuts a temperatura ambient.

Un cop descongelat i poseu els encenalls de formatge parmesà que us hem portat, les nous i els dauets de codony. Un raig d'oli d'oliva verge, sal i pebre.



Les croquetes i les patates d'Olot

Obriu la bossa al buit i quan estiguin una mica descongelades les poseu a la fregidora amb l'oli ben calent i les fregiu.



COM PREPARAR LA RESTA DE PLATS

Recomanem descongelar a temperatura ambient, sinó també podeu fer-ho:

Al bany maria

Poseu una olla amb aigua a bullir. Quan arrenqui el bull abaixeu el foc només perquè es mantingui i poseu-hi les bosses envasades al buit sense obrir (mireu que quedin ben submergides). Escalfeu-les durant 8 o 10 minuts i després traieu-les amb unes pinces. Abans de tallar la bossa, sacsegeu-la una mica perquè la salsa quedi ben lligada. Un cop fet això, ja ho podeu posar en un plat per servir.

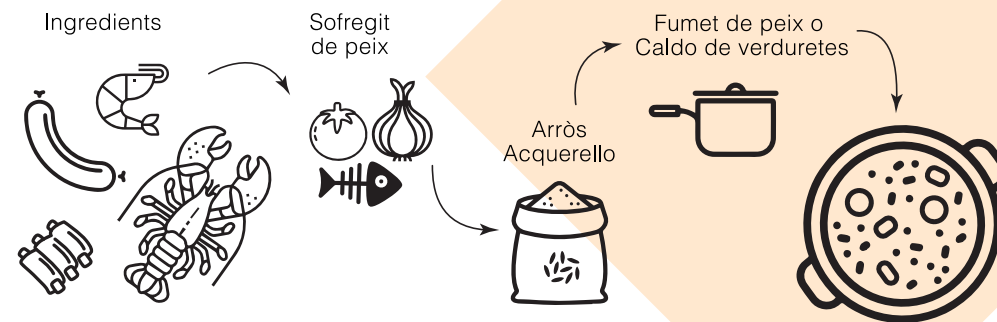


Al microones

Podeu escalfar-ho també al microones, durant 2 o 3 minuts a màxima potència, sense obrir la bossa. Un cop escalfada, sacsegeu-la per lligar la salsa i ja ho podeu emplatjar.



Preparat d'arròs de Can Valls



El nostre arròs a casa teva

Agafeu una pella i la poseu al foc amb un raig d'oli d'oliva. Un cop calenta, saltegeu els ingredients del vostre arròs: (la botifarra i el costelló, el llobregant o les gambes i escamarlans) i seguidament hi afegiu el sofregit. Un cop teniu això fet, hi poseu l'arròs. Ho remeneu a foc lent mirant que tot quedi barrejat i ja hi podeu posar el fumet o caldo i sal al gust. L'Arròs el podeu acabar al foc o al forn.

Al foc

El deixeu a foc lent uns 18 minuts mirant que no s'enganxi.



Al forn

Amb el forn prèviament calent, el deixeu a 180° uns 18 minuts i no el toqueu.



Les postres

El coulant

El deixeu descongelar i amb el forn prèviament calent el poseu a coure 8 minuts a 190°.



El borratxo

El borratxo el portem congelat, quan el vulgueu menjar, deixeu-lo descongelar a temperatura ambient.

Tatin de poma

La tatin de poma la servim sencera i congelada. De cada pastis en surten unes 8 racions.

Consulteu com preparar els nostres plats a las històries destacades del nostre instagram @restaurantcanvalls



De forquilla i ganivet

Croquetes de pollastre rostit, 6u	4,80€
Croquetes de bacallà, 6u	5,20€
Crema de carbassa amb formatge parmesà i xips de verdures	5,60€
Canelons de brandada de bacallà, 3u	8,20€
Canelons tradicionals, 3u	6,20€
Canelons de pollastre rostit i tòfona amb salsa de bolets, 3u	7,20€
Patates d'Olot farcides de carn, 4u	5,20€
Patates d'Olot farcides de formatge de cabra i ceba, 4u	6,10€
Carpaccio de filet de vedella de Girona amb encenalls de formatge parmesà	12,00€
Farcelllets de pasta fresca farcits de pera amb salsa de bolets	8,20€
Macarrons a la bolonyesa 300g	5,00€
Suquet de rap	14,00€
Bacallà amb samfaina	10,50€
Melós de galta de vedella	12,00€
Rostit amb conill, botifarra, pollastre i mandonguilla	8,00€
Pollastre rostit amb ceps	6,80€
Pollastre amb escamarlans	8,70€
Mandonguilles amb pèsols i carxofes	8,40€
Espatlla de cabrit al forn a baixa temperatura	15,00€
Xuletón d'1kg (servit cru) recomanat per 2 persones	27,00€
Magret (servit cru)	7,20€



Pa de 290g

Només s'ha de coure 2,80€



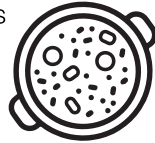
Pa sense gluten 1,50€

Les coques de recapte

De pernil dolç i olives	7,50€
De tonyina, formatge de cabra i anxova	8,60€

Hamburguesa KM0

Pa de Can Corominas, hamburguesa de vedella de Girona, formatge de cabra i ceba dolça de Figueres	7,90€
---	-------



Preparat d'arròs de Can Valls

Arròs de peix amb gamba i escamarlà	18,50€
Arròs de llobregant	36,00€
Arròs de verdures	14,00€
Arròs de botifarra, costelló i carxofa	16,00€
Fideuà	16,00€



Pastissos sencers 8 racions

Tatin de poma	10,50€
Pastís de formatge amb dolç de gerds	9,80€

Porcions

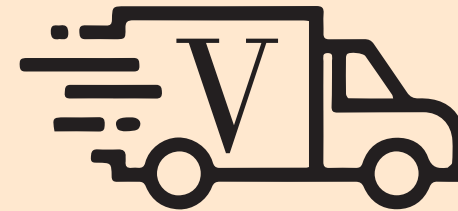
Brownie de xocolata i nous amb sopa de xocolata blanca 2 racions	5,40€
Brunyolenc farcit de crema i cabell d'àngel, 2 racions	6,20€
Coulant de xocolata, 1u	3,20€
Coulant de xocolata blanca, 1u	3,20€
Coulant d'avellana, 1u	3,20€
Borratxo de rom, 1u	2,90€
Farcelllets de pasta brick farcits de xocolata, 5u	4,50€
Carpaccio de pinya caramel·litzat amb nou i xocolata	5,80€

Dolces postres

#canvallsacasa



Et portem la cuina del Mumm i Can Valls a casa



RESTAURANT CAN VALLS

SANT MARTÍ SAPRESA - BRUNYOLA

Fes la teva comanda!



649 917 903



info@canvallsrestaurant.com



www.canvallsrestaurant.com