

# can'EDUARDO

Desde 1943

## MENÚS COMIDAS/CENAS PARA NAVIDAD 2023

### OFERTAS CON DESCUENTO:

**LOS MARTES 10 % DE DESCUENTO  
LOS MIÉRCOLES 8% DE DESCUENTO  
MENÚS VÁLIDOS DEL 01/12/23 AL 22/12/23 AMBOS INCLUIDOS**

**VÁLIDO PARA MESAS A PARTIR DE 6 COMENSALES  
SERVIMOS 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 COMENSALES Y 2 CAÑAS**

### **MENU 1.**

#### PARA COMPARTIR

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES Y QUESO CON PAN PAYES Y  
TOMATE

BRANDADA DE BACALAO CON ESCALIVADA

FRITO MARINERO

MEJILLONES MARINERA

\*\*\*\*

PAELLA PARA ELEGIR PREVIAMENTE PARA TODO EL GRUPO  
(mixta, marisco, negra, ciega, caldoso o meloso)

\*\*\*\*

BROWNIE DE CHOCOLATE CON CREMA INGLESA Y HELADO DE VAINILLA

\*\*\*\*

#### BEBIDAS SERVIDAS HASTA EL POSTRE

RAIMAT CLAMOR

VIÑA PACETA

CERVEZA

AGUA

CAFE

45 EUROS PER PERSONA IVA INCLUID

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## MENU 2.

### PARA COMPARTIR

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE  
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATUN  
LANGOSTINOS SALTEADOS CON SWEET CHILI Y CAMA DE TIRABEQUES  
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE  
CROQUETAS CASERAS VARIADAS  
CALDERETA DE MEJILLONES CON TOSTAS DE PAN  
PICA PICA DE PULPO

\*\*\*\*

GOXUA

\*\*\*\*

### BEBIDAS SERVIDAS HASTA EL POSTRE

RAIMAT CLAMOR  
VIÑA PACETA  
CERVEZA  
AGUA  
CAFE

45 EUROS PER PERSONA IVA INCLUIDO

# can'EDUARDO

Desde 1943

## MENU 3.

### PARA COMPARTIR

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES Y QUESO CON PAN PAYES Y  
TOMATE  
BRANDADA DE BACALAO CON ESCALIVADA  
FRITO MARINERO  
MEJILLONES MARINERA

\*\*\*\*

RODABALLO CON SALSA DE CAVA, RISOTTO DE REMOLACHA Y POMELO  
ROSA

O

CARRILLERAS DE CERDO CON PURE DE BONIATO ROMERO Y MIEL

\*\*\*\*

TARTA DE ZANAHORIA

\*\*\*\*

### BEBIDAS SERVIDAS HASTA EL POSTRE

RAIMAT CLAMOR  
VIÑA PACETA  
CERVEZA  
AGUA  
CAFE

50 EUROS PER PERSONA IVA INCLUIDO

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## MENU 4.

### PARA COMPARTIR

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y NUECES CON VINAGRETA DE FRUTOS  
ROJOS  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RAPE Y LANGOSTINO  
MEJILLONES EN SALSA MARINERA

\*\*\*\*

POPIETA DE LUBINA CON VERDURAS SALTEADAS Y CONCASSE

O

ENTRECOTE DE ANGUS NEGRO CON RISOTTO DE SETAS Y JUGO DE VINO  
TINTO

\*\*\*\*

GATO MALLORQUIN CON HELADO DE HIERBAS DULCES

\*\*\*\*

### BEBIDAS SERVIDAS HASTA EL POSTRE

MAR I NIGULS VERDEJO  
JODE LUIE FERRER CRIANZA  
CERVEZA  
AGUA  
CAFE

55 EUROS PER PERSONA IVA INCLUIDO

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

MENU 5.

PARA COMPARTIR

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE  
BURRATA CON TARTAR DE TOMATE Y PESTO GENOVESE  
SEPIA CON SOBRASADA Y MIEL  
MEJILLONES EN SALSA MARINERA

\*\*\*\*

CANELON DE BOGAVANTE CON CREMA DE PATATA Y PARMESANO

O

SOLOMILLO DE ANGUS NEGRO, ESPINACAS A LA CATALANA, SALSA DE  
SETAS

\*\*\*\*

TRIO DE POSTRES MALLORQUINES

(gató, cardenal, cuarto embatumat)

\*\*\*\*

BEBIDAS SERVIDAS HASTA EL POSTRE

ALBA MARTIN ALBARIÑO  
VICALANDA RESERVA  
CERVEZA  
AGUA  
CAFÉ

65 EUROS PER PERSONA IVA INCLUIDO

# can'EDUARDO

Desde 1943

**SERVIMOS 2 BOTELLAS POR CADA 3 COMENSALES Y UNA CAÑA POR PERSONA**

**CUALQUIER CONSUMICIÓN EXTRA SE FACTURARÁ APARTE**

## **POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES PARA GRUPOS**

En el momento de la confirmación de la reserva, deberá abonarse por adelantado el 20% del importe total en concepto de "Confirmación de Reserva", implicando la aceptación de las condiciones que se detallan a continuación.

La confirmación de la reserva supone que, a partir de ese momento, el restaurante podría tener que rechazar otras solicitudes para la misma fecha por cuestiones de espacio. Por ello, la cancelación posterior del grupo lleva asociados unos costes de cancelación: -

Desde el momento de la confirmación hasta 1 mes antes del evento: 0% del importe total del evento.

Entre un mes y 1 semana previa al evento: 20% del importe total del evento, es decir, no se devuelve el importe abonado en concepto de "Confirmación de Reserva".

Entre 1 semana y 48 horas de antelación: 50% del importe total del evento.

Entre 48 horas y 24 horas de antelación: 75% del importe total del evento.

En caso de cancelar con menos de 24 horas de antelación o "no show", se cobrará el 100% del importe total del evento.

## **POLÍTICA DE MENÚ Y NÚMERO DE COMENSALES**

Tanto el menú como el número de comensales deberán confirmarse con al menos 4 días de antelación a la fecha de la reserva. Rogamos nos informen de cualquier cambio en el número de comensales con al menos 48 hrs. de antelación. En caso contrario, se cargarán la totalidad de los menús confirmados en la reserva inicial.

Rogamos a la hora de confirmar, nos avisen si hay algún comensal vegetariano o alérgico.

También existe la posibilidad de elaborar un menú y paquete de bebidas conforme con su presupuesto.

Elaboramos menús para vegetarianos por encargo.

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## **POLÍTICA DE PRECIOS**

Los precios de los menús corresponden estrictamente a lo presupuestado en el menú. La sustitución de platos o bebidas por cualquier razón (preferencias, intolerancias, alergias, etc.) podrá conllevar un sobrecoste que vendrá determinado por la complejidad en la gestión del menú. El IVA está incluido.

## **POLÍTICA DE UBICACIÓN**

El Restaurante intentará, en la medida de lo posible, satisfacer las peticiones de nuestros clientes en cuanto a la ubicación del grupo. Sin embargo, debido a la propia operativa del Restaurante, no nos es posible garantizar una ubicación concreta.

## **POLÍTICA DE EXCLUSIVIDAD**

También es posible reservar el local en exclusividad total. Por favor, consulten precios según temporada.

Por cuestiones operativas, rogamos la máxima puntualidad en la hora de llegada de los grupos.