

# MENÚ ESPECIAL NOCHE DE HALLOWEEN

ENSALADA DE ESCAROLA CON PEPITAS DE GRANADA, QUESO FRESCO Y  
REDUCCIÓN DE MÓDENA

ESCALIVADA A LA BRASA CON TACO DE BONITO DEL NORTE Y ANCHOA DE  
ORIO

ALCACHOFAS DE TUDELA A LA BRASA CON SALSA ROMESCO

CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

REVOLTILLO DE SETAS SILVESTRES DE TEMPORADA

CANELONES CASEROS AL GRATEN

CARACOLES DE LLEIDA A LA LLAUNA

-----  
DORADA AL HORNO AL ESTILO SANTURZE

CALAMARES DE PLAYA A LA PLANCHA CON SU PICADITA DE AJO Y PEREJIL

SURTIDO DE BUTIFARRAS (BUTI, CHORIZO Y MORCILLA) A LA BRASA CON  
GUARNICIÓN

POLLO PICANTÓN DE RACIÓN DE BERGA A LA BRASA CON GUARNICIÓN

½ CONEJO A LA BRASA CON GUARNICIÓN

TERNASCO DE ARAÓN AL AROMA DE ROMERO

SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA A LAS DOS SALSAS CON PATATA PAJA

ENTRECOTTE DE TERNERA DE GIRONA A LA BRASA AL GUSTO (SALSA  
ROQUEFORT O PIMIENTA)

GUARNICIÓN A ESCOGER: ENSALADA VERDE, PAPATAS FRITAS CASERAS,  
PATATA CALIU O MONGETES DE ST PAU

TORRADA DE PAN, BEBIDA, POSTRE CASERO Y COPA O COMBINADO INCLUIDO

PRECIO: 24,90 + 10 % IVA

## **MENÚ ESPECIAL DE TEMPORADA DE OTOÑO**

**XATONADA DE VILANOVA**

**ESCALIVADA A LA BRASA CON ANCHOAS DEL CANTABRICO**

**SURTIDO DE EMBUTIDO IBERICO**

**ESCUDELLA "BARREJADA"**

**CANELONES CASEROS AL GRATEN**

**REVOLTILLO DE SETAS DE TEMPORADA**

**ALCACHOFAS DE TUDELA A LA BRASA CON SALSA ROMESCO**

**SETAS SALVAJES DE TEMPORADA CON SALSA DE FOIE DE OCA (SUPL 7,50 €)**

**ROVELLONES DEL PAIS CON PICADITA DE AJO Y PEREJIL (SUPL 7,50 €)**

---

**PARRILLADA DE CARNE A LA BRASA CON GUARNICIÓN (MIN 2 PAX)**

**BIFE DE TERNERA ECO NATURE A LA BRASA CON GUARNICIÓN**

**POLLO PICANTÓN DE RACIÓN A LA BRASA CON GUARNICIÓN**

**½ CONEJO A LA BRASA CON GUARNICIÓN**

**BUTIFARRA A LA BRASA CON GUARNICIÓN**

**CALAMARES A LA ANDALUZA O A LA PLANCHA CON PICADITA DE AJO Y PEREJIL**

**BACALAO JUMBO ISLANDES CON XAMFAINA O A LA MUSELINA DE ALIOLI**

**TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA**

**PAELLA MARINERA CON MARISCO (MIN 2 PAX) ESPECIALIDAD DE LA CASA**

**FAISAN DE CAZA AL ESTILO DEL CHEF (SUPL 3,50 €)**

**ENTRECOTTE DE TERNERA DE GIRONA (400 GR) CON GUARNICIÓN (SUPL 4,50 €)**

**SOLOMILLO DE BUEY A LA BRASA CON GUARNICIÓN (SUPL 7,50 €)**

**SOLOMILLO DE CIERVO DE CAZA CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y PURE DE CASTAÑAS  
(SUPL 9,50 €)**

**TERNASCO DE ARAGÓN AL AROMA DE ROMERO (SUPL 5,50 €)**

**CABRITO DE TERUEL AL HORNO (SUPL 7,50 €)**

**TORRADA CON TOMATE Y AJO, BEBIDA Y POSTRE CASERO INCLUIDO**

**PRECIO: 22,90 € + 10% IVA**



Restaurant  
Braseria

**Van Joynet**

MENÚ PER NENS : 10 EUROS + IVA

PRIMERS

MACARRONS BOLOGNESA

O

CANELONS

SEGONS

POLLASTRE AMB PATATES

O

BUTIFARRA AMB PATATES

POSTRES

GELATS

REFRESCOS I AIGUA.



Restaurant  
Braseria

**Can Joanet**

Tel: 93.358.25.54

C/ Tajo, 6 (Horta)

MENÚ 20 EUROS + IVA

ENTRANTS

AMANIDA DE L'HORT

ASSORTIMENT D'EMBOTITS

PA DE PAGÈS TORRAT AMB TOMÀQUET I ALLS.

PER CONTINUAR

GRAELLADA DE CARN A LA BRASA CON PATATA CALIU

POSTRES DE LA CASA, VI, AIGUA.



Restaurant  
Braseria

**Van Joimet**

MENÚ 30 EUROS + IVA

ENTRANTS

AMANIDA TÈBIA DE FORMATGE DE CABRA AMB FRUITS SECS

ASSORTIMENT DE PATÉS

ASSORTIMENT DE FORMATGES

ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS

REMENAT DE TEMPORADA

PA DE PAGÈS TORRAT AMB TOMÀQUET I ALLS.

PER CONTINUAR

BACALLÀ AMB XAMFAINA O A LA MEL (A confirmar)

O

ENTRECÔTTE AL GUST.

POSTRES DE LA CASA, VI RIOJA, AIGUA I CAFÉ I LICORS



Restaurant  
Braseria

**Van Joynet**

MENÚ 40 EUROS + IVA

ENTRANTS

ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB FONS DE TOMÀQUET

TORRADA AMB ESCALIVADA I ANXOVES

CARPACCIO DE BOU O VEDELLA AMB VIRUTES DE PARMESÀ

ASSORTIMENT DE MARINATS: BACALLÀ, SALMÓ I TONYINA

AMANIDA DE BONÍTOL AMB FONS DE TOMÀQUET I CEBA  
TENDRA

AMANIDA DE RÚCULA AMB PARMESÀ, TOMAQUET CHERRY,  
PIPES TORRADES I VINAGRETA DE VERDURES

CARGOLS A LA LLAUNA

PER CONTINUAR:

TRONC DE LLUÇ A LA DONOSTI

O

FILET AL GUST.

PANS VARIATS, VI CRIANÇA, AIGUA, POSTRES DE LA CASA,  
CAFÉ I COPA.



Restaurant  
Braseria

**Van Joimet**

MENÚ 50 EUROS + IVA

ENTRANTS

TORRADES AMB PERNIL IBÈRIC

GAMBES PLANXA

FABETES BABY SALTEJADES AMB JABUGO

CARGOLS A LA LLAUNA

AMANIDA CAPRESSE: TOMÀQUET, ALFÀBREÇA I

MOZZARELLA DE BÚFALA AMB VINAGRETA DE MÒDNA

ASSORTIMENT DE PATÈS I FORMATGES

PER CONTINUAR:

RAP AL ESTIL DEL CHEF

O

ESPATLLA O CUIXA DE CABRIT AL FORN.

PANS VARIATS, VI RESERVA, AIGUA, CAVA BRUT, POSTRES DE  
LA CASA, CAFÉ I COPA