



Can Fanals Sabadell

Horarios y precios Menú Temporada 2025/2026 (del 24 de diciembre al 6 de enero)

Horarios especiales

24 de diciembre (Nochebuena): solo servicio de cena. **25 y 26 de diciembre, y 1 y 6 de enero:** solo servicio de comida. **31 de diciembre (Nochevieja):** solo servicio de cena. Resto de fechas del período: horario habitual de mediodía y noche. Menú de temporada de invierno; manteniendo continuidad entre festivos.

Propuesta de Navidad 24, 25, 26 y 31 de diciembre · 1 y 6 de enero

Gastronomía de proximidad Sin gluten Para compartir. Estas fiestas hemos preparado una propuesta pensada para compartir, con opciones para todos los gustos y sensibilidades. Una experiencia elaborada con producto local: carnes de pasto, aves de corral, embutidos artesanos, pescados frescos, mariscos del Mediterráneo y una cuidada propuesta vegetal. Todo acompañado de vinos de la tierra, cava y postres navideños.

Plazas limitadas. Menús adaptados a dietas sin gluten, vegetarianas y veganas.

Horarios especiales	Tipo de servicio	Precio adulto	Precio infantil (≤ 12 años)
24 de diciembre (Nochebuena)	Cena especial	34,50 €	16,50 €
25 de diciembre (Navidad)	Comida	42,50 €	16,50 €
26 de diciembre (Sant Esteve)	Comida	42,50 €	16,50 €
31 de diciembre (Nochevieja)	Cena Cotillon	49,50 €	16,50 €
1 de enero (Año nuevo)	Comida	42,50 €	16,50 €
6 de enero (Reyes)	Comida	42,50 €	16,50 €
Resto de fechas del período: horario habitual de mediodía y noche. Cocina habitual	Mediodía o noche (no festivo) del 24/12/25 a 06/01/26	22,50 €	12,50 €

Reserva anticipada

Para garantizar tu plaza durante las fiestas, es necesario realizar una reserva con señal.

❖ Se solicita un pago de **15 € por persona adulta**

❖ **5 € para menores de 12 años**

El importe será descontado del total el día del servicio.

Primeros y segundos se escogerán una semana antes
Plazas limitadas. Agradecemos tu comprensión y confianza.

Teléfono: 930 25 64 34 WhatsApp: 614 19 87 18



24 noche Nochebuena

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtido de embutidos artesanos

Surtido de patés gourmet

Surtido de quesos seleccionados

Salteado de setas de temporada

Primeros a escoger

Caldo claro de Navidad con huevo escalfado y albóndigas trufadas

Crema de puerros y manzana con crujiente de jamón ibérico

Endivias con salsa roquefort

Hummus con bastones de zanahoria y nabo

Segundos a escoger

Lubina a la panadera al horno

Confit de pato con manzana asada y boniato al horno

Cordero a la brasa con aromas de romero

Espárragos verdes a la brasa con sal Maldon y salsa xató

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Mousse ligera de turrón de Agramunt

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

Aqua mineral siempre incluida

Copa de coctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



25 mediodía Navidad

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtid de embutidos artesanos

Gambitas saladas

Surtid de quesos seleccionados

Ensalada de tomates cherry con tofu marinado

Primeros a escoger

Escudella de Navidad con galets tradicionales

Crema de champiñones con salteado de setas y butifarra negra

Tartar de salmón fresco

Champiñones rellenos con pisto

Segundos a escoger

Cocido completo: albóndiga, ternera, cerdo, garbanzos y verduras del caldo

Capón relleno al horno

Bacalao con puré de castañas y cebolla caramelizada

Parrillada de verduras de temporada

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Catalanet

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

Agua mineral siempre incluida

Copa de cóctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



26 mediodía San Esteban

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtid de embutidos artesanos

Almejas gallegas al cava

Surtid de quesos seleccionados

Hummus de pimiento rojo (Muhammara)

Primeros a escoger

Escudella de Navidad con galets tradicionales

Canelones de la yaya María

Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta suave

Coca de recapte con verduras (con arenque opcional)

Segundos a escoger

Ternera con setas de temporada

Secreto Duroc a la brasa

Calamares rellenos a la marinera

Alcachofas a la brasa

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Trufas con nata montada

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

Agua mineral siempre incluida

Copa de cóctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



31 noche Fin de Año

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtid de embutidos artesanos

Surtid de quesos seleccionados

Gambas saladas

Hummus de pimiento rojo (Muhammara)

Primeros a escoger

Sopa de pescado y marisco

Carpaccio de ternera con lascas de parmesano

Ensalada de langostinos con vinagreta cítrica

Ensalada de quinoa con tofu marinado

Segundos a escoger

Carrillera de ternera al vino tinto

Rape con mejillones y gambas

Confit de pato con manzana asada

Verduras a la brasa

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Mousse ligera de turrón de Agramunt

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

Uvas de la suerte y bolsa de cotillón

Agua mineral siempre incluida

Copa de cóctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



1 mediodía Año Nuevo

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtido de embutidos artesanos

Surtido de quesos seleccionados

Surtido de patés gourmet

Salteado de setas de temporada

Primeros a escoger

Sopa de fredolics (setas de invierno)

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Carpaccio de gambones con cítricos

Ensalada de lenteja pardina con verduras

Segundos a escoger

Cochinillo al horno crujiente

Bacalao a la llauna con alubias

Entrecot a la brasa

Alubias de Santa Pau con escabeche de setas y ajos tiernos

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Catalanet

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

Agua mineral siempre incluida

Copa de cóctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



6 mediodía Reyes

Entrantes a compartir cada 4 adultos

Surtido de embutidos artesanos

Gambitas saladas

Surtido de quesos seleccionados

Ensalada de tomates cherry con tofu marinado

Primeros a escoger

Caldo oscuro de ternera con chips de verduras

Canelones de rape y gambas

Cremoso de alubia del ganxet con almejas y tomillo

Garbanzos salteados con espinacas, pasas y piñones

Segundos a escoger

Ternasco asado

Bacalao con pisto

Muslo de pollo de payés a la brasa con patatas brasas

Remolacha a la brasa con crema de berenjena ahumada

Postres a escoger

Crema catalana tradicional

Trufas con nata montada

Turrones y barquillos artesanos

Peras al vino especiado

El roscón de Reyes lo trae cada familia, como manda la tradición.

Agua mineral siempre incluida

Copa de cóctel de cava de bienvenida + copa de cava con los postres

Bodegas a elegir por mesa:

Clot Arada Tinto y Blanco (D.O. Cataluña)

o bien Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) y Magus Blanco Verdejo (D.O. Rueda)



Menú infantil hasta 12 años

Picapica individual: aceitunas rellenas, embutidos y patatas fritas de bolsa

A escoger cualquier primer o segundo plato del menú principal del día y, si no, butifarra a la brasa con patatas fritas o pollo a la brasa con patatas fritas

Helado de vainilla o crema catalana individual

Agua mineral o refresco