



Can Fanals Sabadell

Horaris i preus Menú Temporada 2025/2026 (del 24 de desembre al 6 de gener)

Horaris especials

24 de desembre (Nit de Nadal): només servei de sopar. **25 i 26 de desembre, i 1 i 6 de gener:** només servei de dinar. **31 de desembre (Cap d'Any):** només servei de sopar. Resta de dates del període: horari habitual de migdia i nit. Menú de temporada d'hivern, mantenint continuïtat entre festius.

Proposta de Nadal 24, 25, 26 i 31 de desembre · 1 i 6 de gener

Gastronomia de proximitat · Sense gluten · Per compartir Aquestes festes hem preparat una proposta pensada per compartir, amb opcions per a tots els gustos i sensibilitats. Una experiència elaborada amb producte local: carns de pastura, aus de corral, embotits artesans, peixos frescos, marisc del Mediterrani i una acurada proposta vegetal. Tot acompanyat de vins de la terra, cava i postres nadalenques.

Places limitades. Menús adaptats a dietes sense gluten, vegetarianes i veganes.

Horaris especials	Tipus de servei	Preu adult	Preu infantil (≤ 12 anys)
24 de desembre (Nit bona)	Sopar especial	34,50 €	16,50 €
25 de desembre (Nadal)	Dinar	42,50 €	16,50 €
26 de desembre (Sant Esteve)	Dinar	42,50 €	16,50 €
31 de desembre (Cap d'Any)	Sopar Cotilló	49,50 €	16,50 €
1 de gener (Any Nou)	Dinar	42,50 €	16,50 €
6 de gener (Reis)	Dinar	42,50 €	16,50 €
Resta de dates del període: horari habitual de migdia i nit. Cuina habitual ·	Migdia o nit (no festiu) del 24/12/25 al 06/01/26	22,50 €	12,50 €

Reserva anticipada

Per garantir la teva plaça durant les festes, és necessari fer una reserva amb bestreta.

✦ **Es sol·licita un pagament de 15 € per persona adulta**

✦ **5 € per a menors de 12 anys**

L'import serà descomptat del total el dia del servei.

Els primers i els segons s'escolliran una setmana abans.

Places limitades. Agraïm la teva comprensió i confiança.

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

24 nit de Nadal

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Surtit de patés gourmet

Surtit de formatges seleccionats

Saltejat de bolets de temporada

Primers a escollir

Brou clar de Nadal amb ou escalfat i pilotetes trufades

Crema de porros i poma amb cruixent de pernil ibèric

Endívies amb salsa roquefort

Hummus amb bastonets de pastanaga i nap

Segons a escollir

Llobarro a la panadera al forn

Confit d'ànec amb poma rostida i moniato al forn

Xai a la brasa amb aromes de romaní

Espàrrecs verds a la brasa amb sal Maldon i salsa xató

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Mousse lleugera de torró d'Agramunt

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)

25 migdia Nadal

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Gambetes salades

Surtit de formatges seleccionats

Amanida de tomàquets cherry amb tofu marinat

Primers a escollir

Escudella de Nadal amb galets tradicionals

Crema de xampinyons amb saltejat de bolets i botifarra negra

Tàrtar de salmó fresc

Xampinyons farcits amb samfaina

Segons a escollir

Carn d'olla completa: pilota, vedella, porc, cigrons i verdures del brou

Capó farcit al forn

Bacallà amb puré de castanyes i ceba caramel·litzada

Parrillada de verdures de temporada

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Catalanet

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)

26 migdia Sant Esteve

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Cloïsses gallegues al cava

Surtit de formatges seleccionats

Hummus de pebrot vermell (Muhammara)

Primers a escollir

Escudella de Nadal amb galets tradicionals

Canalons de la iaia Maria

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta suau

Coca de recapte amb verdures (amb arengada opcional)

Segons a escollir

Vedella amb bolets de temporada

Secret Duroc a la brasa

Calamars farcits a la marinera

Carxofes a la brasa

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Trufes amb nata muntada

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)

31 nit de Cap d'Any

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Surtit de formatges seleccionats

Gambes salades

Hummus de pebrot vermell (Muhammara)

Primers a escollir

Sopa de peix i marisc

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

Amanida de llagostí amb vinagreta cítrica

Amanida de quinoa amb tofu marinat

Segons a escollir

Galta de vedella al vi negre

Rap amb musclos i gambes

Confit d'ànec amb poma rostida

Bladers a la brasa

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Mousse lleugera de torró d'Agramunt

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

Raïm de la sort i bossa de cotilló

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)

1 migdia Any Nou

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Surtit de formatges seleccionats

Surtit de patés gourmet

Saltejat de bolets de temporada

Primers a escollir

Sopa de fredolics

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

Carpaccio de gambots amb cítrics

Amanida de lletia pardina amb verdures

Segons a escollir

Porquet al forn cruixent

Bacallà a la llauna amb mongetes

Entrecot a la brasa

Mongetes de Santa Pau amb escabetx de bolets i alls tendres

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Catalanet

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)

6 migdia Reis

Entrants a compartir cada 4 adults

Surtit d'embotits artesans

Gambetes salades

Surtit de formatges seleccionats

Amanida de tomàquets cherry amb tofu marinat

Primers a escollir

Brou fosc de vedella amb xips de verdures

Canelons de rap i gambes

Cremós de mongeta del ganxet amb cloïsses i farigola

Cigrons saltejats amb espinacs, panses i pinyons

Segons a escollir

Ternasco rostit

Bacallà amb samfaina

Cuixa de pollastre de pagès a la brasa amb caliu

Remolatxa a la brasa amb crema d'albergínia fumada

Postres a escollir

Crema catalana tradicional

Trufes amb nata muntada

Torrans i neules artesanes

Peres al vi especiat

El tortell de Reis el porta cada família, com marca la tradició.

Aigua mineral sempre inclosa

Copa de còctel de cava de benvinguda + copa de cava amb les postres

Cellers a escollir per taula:

Clot Arada Negre i Blanc (D.O. Catalunya)

o bé Senda Galiana Crianza (D.O. Rioja) i Magus Blanc Verdejo (D.O. Rueda)



Menú infantil fins a 12 anys

Picapica individual: olives farcides, embotits i patates fregides de bossa

A escollir qualsevol primer o segon plat del menú principal del dia i, si no, botifarra a la brasa amb patates fregides o pollastre a la brasa amb patates fregides

Gelat de vainilla o crema catalana individual

Aigua mineral o refresc