



Disfrute de nuestra masía situada en un entorno privilegiado, al pie de la montaña de Montserrat y rodeada de naturaleza. Donde gozar de un trato familiar, un ambiente tranquilo y un amplio aparcamiento gratuito.

Estamos a 2 Km. del centro de Sant Vicenç de Castellet (ctra. BV1229 Km. 2,6).

Nuestra oferta gastronómica es de una cocina tradicional, de mercado y mediterránea. Con algunos platos cocinados con leña i productos frescos del propio huerto.

Los salones con distintas capacidades, desde 10 a 80 comensales y los menús que van desde 31,5 € a 55 €. Se adaptan a todas las necesidades.

En Can Fainé, sus fiestas, celebraciones y comuniones, serán inolvidables.



MENÚS desde 31,5 € a 55 € ,

MENÚ A (mínimo 12 personas)

PICA – PICA (en la mesa)

Mini coca de escalibada i anchoa
Calabacín pequeño de queso de cabra con membrillo y reducción de Pedro Jiménez
Ensaltado de langostín crujiente con sésamo Carpaccio de ternera con aceite de cítricos y parmesano Ensalada se habas tiernas con jamón de Jabugo
Mini esqueixada de bacalao

SEGUNDOS (para elegir)

Suprema de merluza de palangre con mejillones al cava
Muslo de pato con peras y trufa Entrecot de ternera con salsa a la pimienta rosa Espalda de cordero nacional, al horno con llenegues. Suplemento 4€

POSTRES: PASTEL DE CELEBRACIÓN

Consultar el pastel. El mismo para todo el grupo

BEBIDAS:

Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Precio 42 € por persona – IVA incluido

MENÚ C (mínimo 8 personas)

MENÚ A SU GUSTO. Elija dos segundos y se los das a escoger a los invitados

PICA – PICA (en la mesa) Coca

de escalivada y anchoas
Pincho de chaca
Pincho de atún
Dados de queso
Longaniza

Corazones de tomate relleno con esqueixada
Croquetas de Jabugo
Aceitunas rellenas

Risotto de verduras y setas

SEGUNDOS (para elegir)

Bacalao a la llauna con patatas confitadas y cebolla caramelizada

Pato confitado al Oporto con manzana al Calvados
Jarrete de ternera con niscalos

La brasa de pollo, butifarra, lomo y cordero con guarnición de temporada

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN

Consultar el pastel. El mismo para todo el grupo

BEBIDAS:
Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Precio 36 € por persona – IVA incluido

MENÚ B (mínimo 12 personas)

PICA – PICA (en la mesa)

Carpaccio de ternera con parmesano y aceite de cítricos
Huevos revueltos de setas
Mini esqueixada de bacalao
Brocheta de fruta
Torreta de Jabugo
Brie a la romana y reducción de frutos rojos con mesclum
Festival de aceitunas y longaniza

SEGUNDOS (para elegir)

Costillas y chuletas de cordero a la brasa con guarnición de temporada
Bacalao y langostinos al horno al ajo quemado
Jarrete de ternera con niscalos

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN

Consultar el pastel. El mismo para todo el grupo

BEBIDAS:
Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Precio 39 € por persona – IVA incluido

MENÚ D (mínimo 20 personas)

PICA – PICA (a pie)

Barquita de queso fresco y carpaccio de ternera
Festival de aceitunas

Mini coca d'escalivada y anchoas
Dados de queso
Croquetas de jabugo
Buñuelos de bacalao
Langostinos salados
Longaniza

Mini pizzas de masa fina
Canapés (atún, jamón york y almendra, chaca, queso y membrillo)

Broqueta de fruta

Tostada mini con Ibérico

Chocos

Calamares pequeños a la plancha suplemento 1 €

SEGUNDOS (para elegir)

Rape con langostinos y almejas al estilo de Cadaqués
Espada de cordero nacional al horno con llenegues

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN

Consultar el pastel. El mismo para todo el grupo

BEBIDAS:

Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Precio 55 € por persona – IVA incluido

MENÚ E

APERITIVO EN LA MESA

PRIMEROS (para elegir)

Ensalada mézclum con queso de cabra y almendras laminadas
Canelones de Can Fainé

SEGUNDOS (para elegir)

Suprema d'orada amb musclos, gamba i salsa verda.
Capó de pagès amb llagostins i prunes

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN

(El mismo para todo el grupo)
Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher
Mousse de limón

BEBIDAS:

Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Precio 33 € por persona - IVA incluido

MENÚ F

APERITIVO EN LA MESA

PRIMEROS (para elegir)

Ensalada de lechuga con jamón país, piña, espárragos y huevo duro
Rossejat de fideos con langostino, mejillón y sepia

SEGUNDO

Parrillada de cordero, pollo, butifarra i lomo con guarnición de temporada

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN

(El mismo para todo el grupo)
Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher
Mousse de limón

BEBIDAS:

Vino negro DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

Preu 31,50 € por persona - IVA incluido

MENÚ INFANTIL

MENÚ 1 hasta 12 años

UN PLATO PARA ELEGIR

Canelones (3 piezas)
Macarrones
Librito de lomo con patatas fritas
Butifarra con patatas fritas

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN (el mismo para todo el grupo)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher - Mousse de limón - Helado

BEBIDAS:

Agua mineral o refresco

Precio 14,50 por persona - IVA incluido

MENÚ 2 fins a 12 anys

PRIMEROS (para elegir)

Canelones (2 piezas)
Macarrones

SEGUNDOS (para elegir) Librito de lomo con patatas fritas Butifarra con patatas fritas

POSTRES PASTEL DE CELEBRACIÓN (el mismo para todo el grupo)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher - Mousse de limón - Helado

BEBIDAS:

Agua mineral o refresco

Precio 18,50 por persona - IVA incluido

BEBIDA, – VINOS Y CAVAS

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa o cóctel de cava, aperitivo, cerveza, refrescos,.. de pie, consúltenos si lo desean

VINOS Y CAVAS

Tenemos una amplia carta de vinos y cavas.

A parte de los indicados en los menús, si lo desean hay la opción de vino blanco.

Las bebidas incluidas en el menú, son hasta el servicio de los cafés.

Si lo desean pueden cambiar el vino por sangría, para toda la mesa, en el momento de contratar el menú.

LICOR –CHUPITO – Gin TÓNIC

Pueden adquirir por anticipado, en el momento de la contratar el servicio o pagarlo en el momento de servir.

Orujo de hierbas, limoncello, whisky Ballantines, snapps de fruta: 3,50 € cada consumición.

Gin tónico de Beefeater o Seargram's 8,8 € cada consumición.

BARRA LIBRE A consultar en el momento de la contratación.

Consúltenos si desea cambiar algún plato del menú

OTROS SERVICIOS

Una celebración, fiesta, no es solo una comida, hay muchos servicios adicionales como: decoración, flores, animación infantil, música, Dj's,... que la hacen especial. Si lo desean, les ponemos en contacto con un directorio de servicios externos que tenemos y ustedes pueden contratarlos directamente.

Les indicamos algunas propuestas de menú, pero tenemos una amplia carta, con más de seis tipos de ensalada, además de platos de carne y pescado cocinados con diversas salsas, al horno o a la brasa.

También les podemos ofrecer menús para personas con problemas de intolerancia alimentaria, vegetarianos, veganos,... Mándenos un correo electrónico a info@canfaine.com, indicando cuantos comensales serán (adultos y niños) la fecha de la celebración, que tipos de platos desearían, servicios adicionales,... y una orientación del presupuesto del que disponen. Nosotros les confeccionaremos una propuesta adecuada a su gusto y necesidades..

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para ofrecerles el mejor servicio y calidad de los productos, los segundos platos elegidos, nos los deberían indicar cuatro días antes de la celebración.

En caso de querer hacer fiesta en el restaurante mismo después de comer, el precio de alquiler de la sala es de 80€/hora; empezando a contar desde la media de haber finalizado el servicio de cafés.

PAGO

40% de paga y señal, por transferencia, en el momento de la confirmación (mínimo 10 días antes del acto).

60% restante antes del comienzo de la celebración. Pago con tarjeta de crédito o efectivo (no se aceptan talones).