

NADAL 2025

El Nadal comença'a...

**Can
VIVES**

des de
1840

**CARNS,
PLATS CUINATS,
EMBOTITS I
FORMATGES**

De la nostra cuina

els nostres cuinats a la carta



PER COMENÇAR

- Ales de pollastre adobades16.95 €/kg
- Amanida russa de Nadal amb llagostins, envinagrats i poma.....15.95 €/kg
- Assortiment de croquetes fregides (pollastre, rostit, pernil curat, bacallà, bolets i espinacs) 0.78 €/un.
- Brandada de bacallà (TERRINA DE 160 G) 8.95 €
- Cargols a la catalana.....22.50 €/kg
- Carpaccio de vedella.....42.50 €/kg
- Crema de marisc11.95 €/litre
- Crespells de bacallà.....30.95 €/kg
- Pebrot escalivat.....17.70 €/kg
- Lot escudella de Nadal (es compona d'1 litre de brou d'escudella de Nadal, 500 g de terrina de carn d'olla, 200 grams de cigrons cuits, 1 paquet de galets de Nadal "Canigó").....18.00 €/un.
- Terrina de carn d'olla.....16,50 €/kg
- Tires de bacallà arrebossat47.70 €/kg
- Truita de patata i ceba9.80 €/kg
- Vieires farcides de marisc i xampinyons..... 6.25 €/un.

PEIX

- Calamars farcits34.95 €/kg
- Cues de rap a la marinera30.00 €/kg
- Centres de lluç a la marinera26.50 €/kg



CARNS CUINADES

VEDELLA

- Vedella farcida amb la nostra botifarra, prunes i poma caramel·litzada amb la seva salsa40.00 €/kg
- Vedella farcida amb la nostra botifarra, carxofes, espàrrecs i alls tendres amb la seva salsa.....40.00 €/kg
- Vedella farcida amb la nostra botifarra, bolets i tòfona.....43.00 €/kg
- Fricandó de vedella.....30.00 €/kg
- Roast beef de vedella amb la seva salsa (entrecot de vedella).....65.00 €/kg

PORC

- Garrons de porc caramel·litzats amb la seva salsa7.95 €/un.
- Espatlla de porc al forn amb la seva bresa de verdures i la seva salsa.....90.00 €/un.
- Costella de porc a baixa temperatura amb salsa de porto, raïm i ceba caramel·litzada.....28.00 €/kg
- Garrinet al forn amb la seva bresa de verdures i la seva salsa.....85.00 €/mitja un.

XAI I CABRIT

- Espatlla de xai a baixa temperatura*32.50 €/un.
- Cuixa de xai a baixa temperatura*30.00 €/un.
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura*30.00 €/un.
- Cuixa de cabrit a baixa temperatura*23.00 €/un.
- Melós de xai amb dàtils i la seva salsa26.90 €/kg
- Xai farcit amb la nostra botifarra, bolets i tòfona i la seva salsa.....45.00 €/kg

* S'entrega cuinada a baixa temperatura. A casa només cal treure la peça de la bossa de cocció i enrossir-la al forn; així evitem que es ressequi.

GUARNICIONS

- Barreja de bolets amb all i juliver19.50 €/kg
- Poma caramel·litzada16.40 €/kg
- Verdures al vapor9.90 €/kg
- Verdures caramel·litzades13.50 €/kg
- Puré de patates11.00 €/kg
- Patates rústiques10.90 €/kg
- Wok de verdures.....18.40 €/kg
- La nostra salsa de rostit.....11.00 €/kg

POLLASTRE I AUS

- Ànec amb peres o a la taronja75.00 €/un.
- Confit d'ànec amb peres12.50 €/un.
- Cuixetes de pollastre amb prunes i pinyons
o amb llagostins17.00 €/kg
- Pollastre rostit amb prunes i pinyons o amb llagostins
 - Pollastre Pio60.00 €/un.
 - Pollastre de pagès80.00 €/un.
- Rodó de pollastre farcit**29.00 €/kg
- Rodonet de pollastre farcit**8.95 €/un.

**** Tria entre aquests 6 farcits:**

FARCIT 0: Pernil dolç i formatge

FARCIT 1: La nostra botifarra, prunes, panses, orellanes, i pinyons

FARCIT 2: La nostra botifarra, espàrrecs, alls tendres i carxofes

FARCIT 3: La nostra botifarra, olives, pebrot vermell escalivat i pernil curat

FARCIT 4: La nostra botifarra amb poma

FARCIT 5: La nostra botifarra, bolets i all i julivert

Els Reis del Nadal Els nostres canelons un clàssic que mai falla



- Canelons tradicionals de carn1.30 €/un. - 1.60 €/un.
- Canelons d'ànec amb ceps1.80 €/un. - 2.10 €/un.
- Canelons de peix i marisc1.70 €/un. - 2.00 €/un.
- Canelons d'espínacs, panses i
pinyons1.05 €/un.-1.35 €/un.

Totes les opcions sense beixamel i amb beixamel.



Menús per 6 persones

**Aquests menús tancats estan pensats per
6 persones i no admeten cap variació**

**Oblida't de complicacions! Amb els
nostres menús tancats només has de gaudir**



MENÚ TRADICIONAL - 145€

- 6 unitats de vieira farcida de marisc i xampinyons
- 20 canelons tradicionals de carn amb beixamel
- 1 unitat de pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons

MENÚ CLÀSSIC - 115€

- 3 litres d'escudella de Nadal amb 6 porcions de terrina de carn d'olla, els seus cigrons i 1 paquet de galets de Nadal Canigó
- 20 canelons tradicionals de carn amb beixamel
- 1 rodó de pollastre farcit amb la nostra botifarra, panses, prunes, pinyons i orellanes i la seva salsa

MENÚ DE FESTA - 130€

- 20 canelons tradicionals de carn amb beixamel
- 1 kg de poma caramel·litzada
- 1 espatlla de porc rostida al forn amb la seva bresa i la seva salsa

**No espereu a l'últim moment! Les comandes de
Nadal són limitades i s'acceptaran per ordre
d'encàrrec. Assegureu-vos la vostra amb temps!**

Obrador

Les nostres carns i farcits crus
perquè t'ho cuinis a casa



- Vedella farcida amb la nostra botifarra, prunes i poma caramel.litzada.....26.00 €/kg
- Vedella farcida amb la nostra botifarra, espàrrecs, carxofes i alls tendres.....26.00 €/kg
- Pilotes per al "caldo"17.50 €/kg
- Costelles de xai farcides amb la nostra botifarra, prunes i poma caramel.litzada.....40.00 €/kg
- Carrat de cabrit farcit55.00 €/kg
- Llom de xai farcit40.00 €/kg
- Cuixes de xai farcides30.00 €/kg
- Rodons de pollastre farcits18.00 €/kg

CARNS CRUES

- La nostra vedella de sempre
- "Chuletones" de Navarra
- Carns d'Angus nacional i d'importació
- Vedella ecològica
- Espatlles i cuixes de porc senceres
- Garrins
- Xai del Montseny
- Cabrits
- Pollastres de pagès
- Pollastres ecològics
- Galls dindi
- Ànecs i derivats
- Aviram especials de Nadal (capons, pulardes...)



Carrer Sant Joan, 89 de Calella
Telèfon i Whatsapp: 93 769 02 24
Botiga Online: www.canvives.cat
canvives@canvives.cat

Xarcuteria

Els nostres ibèrics, patés i formatges



SAFATES D'EMBOTIT

ESCUILL ENTRE LES NOSTRES 6 SAFATES AMB UNA SELECCIÓ ESPECIAL D'EMBOTITS, FORMATGES I PATÉS. EL PREU ÉS PER PERSONA, NOMÉS HAS DE DIR-NOS QUANTES PERSONES SEREU I FAREM LA SAFATA A MIDA!

- SAFATA N°0 : d'espalla ibèrica 100% gla.....7.00 €
- SAFATA N°1 : d'espalla ibèrica d'encenall de camp.....5.75 €
- SAFATA N°2: de pernil de bodega de la Sierra de los Pedroches.....4.25 €
- SAFATA N°3: amb embotits d'elaboració pròpia llom Duroc curat, llonganissa de pagès, bull blanc i negre, fuet i cap de llom curat.....6.40 €
- SAFATA N°4: amb 5 varietats de formatges.....4.25 €
- SAFATA N°5: amb 5 varietats de patés.....8.00 €

OPCIÓ PERSONALITZADA:

Prefereixes triar tu mateix? Crea la teva pròpia safata triant entre tots els nostres productes de xarcuteria. El preu dependrà de la composició i el pes de la selecció.



També tenim VINS I CAVES!

Més de quaranta vins i caves seleccionats per maridar a la perfecció amb els teus àpats de festa.