

BIRRA TÚRIA

CANYETA | 1,5 CANYA | 1,95 GERRA | 3,5
DE VALENCIA, TORRADA DE TONALITAT AMBAR, LLEUGERA AMB TOCS CÍTRICS · 5,4º

VINS BLANCS

TEMPS BLANC **ECOLÒGIC** | 9,95 COPA | 2,75
CRISTAL·LÍ, ATRACTIU, AMB PERSONALITAT MARCADA

TINITA | 13,9 COPA | 3,5
D.O. RUEDA · VERDEJO 100%
NET BRILLANT I UNTUÓS DE FRUITA FRESCA

FLORAL | 14,8 COPA | 3,9
D.O. Penedès ECOLÒGIC · MACABEU + MALVASIA
DESENFADAT I AGRADABLE, FRESC, AMB FRUITES D'ESTIU

HEUS* | 11,5 COPA | 3
D.O. EMPORDÀ · MACABEU + GARNATXA BLANCA + XAREL·LO
SEDÓS AL PALADAR AMB PERFILS CÍTRICS I MATISOS TROPICALS

SOMIA TRUITES | 14,5
D.O.PENEDÈS · CHARDONAY + SAUVIGNON BLANC + XAREL·LO
FRESC, EQUILIBRAT I MOLT AROMÀTIC

VINS ROSATS

TEMPS ROSAT **ECOLÒGIC** | 9,95 COPA | 2,75
NET, BRILLANT, AGRADABLE I SEDÓS

10.000 HORES ROSÉ | 12,75 COPA | 3,5
D.O. EMPORDÀ · MERLOT + ULL DE LLEBRE
ROSAT DE COLOR DE PELL DE CEBA, AROMES DE FRUITS VERMELLS I PÈTALS DE FLOR

VINS NEGRES

TEMPS NEGRE **ECOLÒGIC** | 9,95 COPA | 2,75
COLOR INTENS, FRUITS VERMELLS, POST GUST DELICIOS

CAIRATS | 14,8 COPA | 3,9
D.O.MONTSANT · GARNATXA + CARINYENA + ULL DE LLEBRE
UNTUÓS, CARNÓS I MADUR

NO TÉ NOM | 14 COPA | 3,6
D.O. EMPORDÀ · GARNATXA 100%
FRESC I FÀCIL AMB MOLTA FRUITA I UN TOC FUMAT

PIES NEGROS | 16,5
D.O. RIOJA · ULL DE LLEBRE 100%
VERMELL RUBÍ, CREMÓS AMB NOTES TORRADES I MATISOS D'ESPÈCIES

LLAVORS* | 14,5
D.O.EMPORDÀ · CABERNET SAUVIGNON + CABERNET FRANC + SYRAH + GARNATXA
D'UN COLOR CIRERA VIOLAT I UNA AROMA DE VAINILLA AMB TOCS TORRATS

TEMPUS | 17,9
D.O.TERRA ALTA · SYRAH + GARNATXA + MERLOT
VINYES DE MÉS DE 30 ANYS. TOCS DE FRUITA NEGRA, SABORÓS I CÀLID, DE PAS SEDÓS

CAVA

LAIETÀ BRUT “RESERVA” | 21
D.O.ALTA ALELLA · PINOT NOIR I CHARDONNAY VITICULTURA BIODINÀMICA
DESTACA PEL SEU COUPATGE MÉS PROPI D'UN CHAMPAGNE

AT ROCA BRUT RESERVA | 16,5
D.O.PENEDÈS · ECOLÒGIC
EQUILIBRAT, FRESC I LLEUGER AMB BOMBOLLETES PERSISTENTS

TAPES

CROQUETES
DE GAMBES A L'ALLET, DE BOLETS,
DE BRIE AMB VERDURES, DE POLLASTRE ROSTIT
4 CROQUETES | 4,95 12 CROQUETES | 13,95

BRAVES CLÀSSIQUES | 4,95
SALSA BRAVA PICANT ARTESANA EL·LABORADA
AMB TOMATA NATURAL I ALLIOLI CASOLÀ
(+1,5€ OU FERRAT ECO)

PATATES COVARDES | 5,5
SALSA TRES FORMATGES

MONIATOS FREGITS | 5,9
SALSA TRES FORMATGES

AIXÒ ÉS LA BOMBA | 5,5
2 BOMBES DE MONIATO AMB BOTIFARRA DE
PEROL I ALLIOLI DE CODONY

FINGERS | 7
TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSATS A CASA
AMB LA NOSTRA SALSA SECRETA

TRIO D’HUMMUS | 7,9
DE CIGRONS, DE PEBROT ROSTIT, DE PÈSOLS
AMB MENTA; SERVITS AMB PAPADAM’S

PERNIL CURAT DUROC 100% | 12
AMB PA DE COCA DE MIERES SUCADA AMB
TOMATA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

ESPATLLA IBÈRICA DE GLÀ | 17,5
AMB PA DE COCA DE MIERES SUCADA AMB
TOMATA DE PENJAR I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

CIGALETES D’ÀNGEL | 6
FUETS PRIMS DE LA XARCUTERIA PERE ROCA
SERVITS AMB GRISSINIS

ASSORTIT DE FORMATGES | 12
COMTÉ, MIMOLETTE, GORGONZOLA, SEMICURAT
DE CABRA, CURAT D'OVELLA
SERVITS AMB GRISSINIS I MELMELADA

ANXOVES DEL NOSTRE COSÍ ENRIC
DE ROSES (5 FILETS) | 9,9
PRODUÏDES ARTESANALMENT I NETEJADES A MÀ,
LES SERVIM AMB COCA DE MIERES AMB TOMATA I
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

OLIVES
ESPINALER FARCIDES D’ANXOVA | 2,7
KALAMATA | 4,5 LLEPADITS | 3,5
EL XILLU FARCIDES D’ANXOVA DE L'ESCALA | 4

PATATES XIPS
SAL D’EIVISSA | 4,95
SAN NICASIO AMB SAL DE L'HIMALAYA | 2,3

ESCOPINYES ESPINALER | 6

AMANIDES

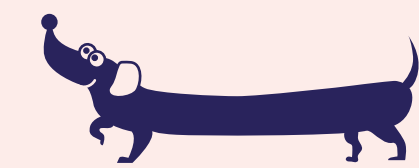
AMANIDA NIÇOISE | 13
TATAKI DE TONYINA VERMELLA, ENCIAMS
VARIATS, OU DUR ECO, CEBA VERMELLA CURADA I
TÀPERES, OLIVES GREGUES “KALAMATA”
1/2 RACIÓ | 8,5

CÈSAR SALAD | 11,5
POLLASTRE DE CORRAL ARREBOSSAT, ENCIAMS
VARIATS, TORRADETES CASOLANES, FLOCS DE
PARMESÀ I LA NOSTRA FAMOSA SALSA CÈSAR
1/2 RACIÓ | 7,5

ESCLATA BURRATA | 12
AUTÈNTICA BURRATA ITALIANA DE 200G
TOMATES CONFITADES, BROTS VERDS I OLIVES
GREGUES "KALAMATA"

CARPACCIO DE CARBASSÓ | 12
MARINAT AMB OLI D'OLIVA I L LIMONA, AMB
XERRIS, FORMATGE DE VACA A LES FINES
HERBES DEL MAS BORNÍ, PIPES DE CARBASSA I
UN TOC D'HUMMUS DE PEBROT ROSTIT

CARPACCIO DE BOU | 12,5
RODÓ DE BOU, PARMESÀ RATLLAT, RÚCA,
AMB UN TOC DE SALSA PERRINS I MOSTASSA



FRANKFURT CLÀSSIC 5,6
AMB CEBA CRUIXENT I COGOMBRETS DINS UN
PANET DE VIENA

FRANKFURT CAN PERICUS 7,8
AMB CEBA CAMEL·LITZADA, ROQUEFORT I
BACON DINS UN PANET DE VIENA

TEX·MEX | 8,9
CARN PICADA GUISADA AMB VERDURETES
FORMATGE CHEDDAR I SALSA CHIPOTLE PICANT
TOT DINS UN PANET DE VIENA

#THINKBIG #CANPERICUS | 10
MIG METRE DE FRANKFURT AMB PANET DE VIENA

#THINKBIG DE CAL NUNCI | 12,5
MIG METRE DE FRANKFURT AMB PANET DE
VIENA, CEBA CAMEL·LITZADA I BACON

BURGERS

*Elaborem diàriament les hamburgeses a la
nostra **Carnisseria Pere Roca des de 1899**
Les servim amb pa de brïoix amb llavors de
sèsam acompanyades de patates fregides de la
iaia. **Canvia les patates per moniato fregit +1€***

CANAL SAINT MARTIN | 12
150G DE POLLASTRE DE CORRAL, XAMPINYONS,
BACON, GORGONZOLA I RÚCA

MEATPACKING | 14,5
150G DE BOU DE NEBRASKA, CEBA FONDEJADA,
FOIE FRESC A LA PLANXA I CONFITURA DE POMA

WILLIAMSBURG | 11,5
150G DE LES NOSTRES VEDELLES DE GIRONA,
ENCIAM, CEBA CAMEL·LITZADA, TOMÀQUET,
BACON I FORMATGE CHEDDAR FOS (+1,5€ OU
FERRAT ECO)

MALASANYA | 12
150 DE LES NOTRES VEDELLES DE GIRONA,
ALBERGÍNIA FUMADA, CEBA CAMEL·LITADA I
CEPS (+1,2€ FORMATGE DE CABRA)

EL BARRANCO | 16
200G DE VACA DRY·AGED MADURADA, BRIE,
CHUTNEY DE MANGO PERUÀ, CEBA CURADA I
RÚCA, SERVIDA AMB MONIATOS FREGITS

AL PLAT

*Hamburgueses servides al plat sense brïoix
Afegeix el panet per 1,8€*

SOFO | 15
150G BURGER DE SALMÓ FRESC, ARRÒS VERMELL
ECOLÒGIC I MISO MAIO

MEATZZA® | 14,5
200G DE VEDELLA FORNEJADA, COBERTA DE
BACON, MOZZARELLA I ORENGA, ACOMPANYADA
DE PATATES DE LA IAIA I AMANIDA
(+1,5€ OU FERRAT ECO)

MISSION VEGAN DISTRICT | 12,5
BURGER DE VERDURES I LLEGUMS ARREBOSSADA
AMB PANKO. ACOMPANYADA DE VERDURES AL
VAPOR, MONIATOS FREGITS I SALSA TERIYAKI

ENTRECOT A LA LLOSA | 19,5
ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA
(APROX. 350G)
PATATES ROSSES DE LA IAIA
PEBROTS “DEL PADRÓN”

FOGASSES

Amb coca cruixent de “La Fleca” de Mieres

VISCA LA PEPA | 9,9
FOIE FRESC D'ÀNEC “COLL VERD” A LA PLANXA,
BRIE, CEBA FONDEJADA, 2 OUS DE GUATLLA I OLI
DE TÒFONA

LA CÉCILE | 6,9
PERNIL CURAT DUROC, BRIE, OLIVADA I TOMATA
CONFITADA

LA TIA TOMASA | 8,5
LLOM DUROC A LA PLANXA, FORMATGE CHEDDAR
CEBA CAMEL·LITZADA, I PEBROTS FREGIDETS
AMB ALL

LA IAIA CARMELITA | 9,9
VERDURES SALTEJADES, TOMATA, XAMPINYONS,
FORMATGE DE CABRA, FORMATGE CHEDDAR,
ESPÀRRECS VERDS I GERMINATS
(+1,5€ OU FERRAT ECO)

LA TIA QUIMETA | 9,9
TRUITA DE DOS OUS ECOLÒGICS DE CAN TERRATS
I ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC DE GLA

L’AVI TURIBIO | 9,5
ENTRAMA DE VEDELLA DE GIRONA CUITA A BAIXA
TEMPERATURA, BROTS VERDS ECO, TOMATA,
PUNT DE MAIONESA I SALSA TXIMITXURRI PICANT

ACOMPANYAMENTS

PATATES ROSSES DE LA IAIA | 3,95
MONIATO FREGIT | 4,5
VERDURETES AL VAPOR | 6,5
ARRÒS VERMELL ECO | 4,5
COCA DE MIERES SUCADA AMB TOMATA | 4
GRISSINIS ITALIANS | 3

INGREDIENTS EXTRA

OU FERRAT ECO | 1,5
FORMATGE DE CABRA | 1,2
FORMATGE CHEDDAR | 0,95
FORMATGE GORGONZOLA | 1,2
CEBA CURADA | 1
CEBA CAMEL·LITZADA | 1
CEBA CRUIXENT | 1
BACON | 1,2
CEPS OFEGATS | 1,5
FOIE A LA PLANXA | 2,5
DOBLE BURGER DE VEDELLA O POLLASTRE | 3,5
PA SENSE GLUTEN | 2

NENS, NENES & BABIES

HAPPY BURGER AMB PATATES DE LA IAIA | 7,95€
PASTA ITALIANA A LA BOLONYESA | 7,95€
POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES | 7,95€
CROQUETES DE POLLASTRE AMB PATATES | 7,95€
FRANKFURT AMB PANET I PATATES | 7,95€

MENÚ DE GRUPS

PER MÉS INFORMACIÓ:
CANPERICUS@PEREROCA.NET
TEL: 972 58 39 84
PLAÇA CATALUNYA 3, BANYOLES



 CANPERICUSBANYOLES

 CAN PERICUS

OBERT DE 8:00 A 23:00 DILLUNS TANCAT

MENÚ PERICUS.

20€

IVA INCLÒS

PICA-PICA PER COMPARTIR

CIGALETES DELS ANGELETS

Fuets prims de la "xarcuteria pere roca" servit amb grisinis

PATATES BRAVES

Salsa brava clàssica picant elaborada amb tomàquet natural, alloli

FINGERS DE POLLASTRE FETS A CASA

Amb la nostra salsa secreta

SEGON A ESCOLLIR

WILLIAMSBURG

Burger de 150g de vedella ecològica del pirineu català, enciam, ceba fondejada, tomàquet, bacon, cheddar, panet amb llavors de sèsam, acompanyat de patates fregides

CANAL SAINT MARTIN

Burger de 150g de gall dindi, xampinyons, bacon, gorgonzola, espinacs baby, panet amb llavors de sèsam, acompanyat de patates fregides

MISSION VEGAN DISTRICT

Burger de verdures i llegums, verdures al vapor, patata de forquilla i salsa teriyaki servida al plat (sense pa)

LA CÉCILE

Sandvitx elaborat amb pa de fogassa de mieres, pernil duroc, brie, tomàquet confitat, olivada

LA TIA TOMASA

Sandvitx elaborat amb pa de fogassa de mieres, llom duroc, ceba caramel·litzada, formatge cheddar, pebrot escalivat

POSTRES A ESCOLLIR

PASTÍS CASOLÀ DEL DIA
PASTÍS ESPECIAL D'ANIVERSARI PERSONALITZAT +1€/PERS

BEGUDES

AIGUA MINERAL NATURAL
VI ECOLÒGIC D.O. CATALUNYA BLANC, NEGRE, ROSAT
1 AMPOLLA DE VI PER CADA 4 PERSONES
(cerveses, refrescos, cafes, gintònics,... es cobran a part)

MENÚ GOURMET.

23€

IVA INCLÒS

PLATS PER COMPARTIR

CIGALETES DELS ANGELETS

Fuets prims de la "xarcuteria pere roca" servit amb grisinis

PATATES BRAVES

Salsa brava clàssica picant elaborada amb tomàquet natural i alloli

ASSORTIT DE FORMATGES

5 formatges de 5 orígens seleccionats acompanyats de grisinis i melmelada artesana o petits fruits del temps

PERNIL DUROC 100%

Servit amb pa de coca de mieres sucada amb tomata de penjar i oli d'oliva verge extra

LA CABRETA DE FONTETA

Enciam ecològic, formatge de cabra de "fonteta", pera confitada, perles de tomàquet, pipes de carbassa

FINGERS DE POLLASTRE FETS A CASA

Amb la nostra salsa secreta

MINI MEATPACKING BURGERS

Mini hamburgeses de bou de nebraska, pa de brioix amb llavors de sèsam, ceba fondejada, foie-gras, confitura de poma, acompanyades de patates fregides
2 mini hamburgeses per persona

POSTRES A ESCOLLIR

PASTÍS CASOLÀ DEL DIA
PASTÍS ESPECIAL D'ANIVERSARI PERSONALITZAT +1€/PER

BEGUDES

AIGUA MINERAL NATURAL
VI ECOLÒGIC D.O. CATALUNYA BLANC, NEGRE, ROSAT
1 AMPOLLA DE VI PER CADA 4 PERSONES
(cerveses, refrescos, cafes, gintònics,... es cobran a part)

MENÚ PREMIUM.

27€

IVA INCLÒS

PLATS PER COMPARTIR

CIGALETES DELS ANGELETS

Fuets prims de la "xarcuteria pere roca" servit amb grisinis

TRIO D' HUMMUS

Cigrons, remolatxa, pèsols amb menta servits amb papadam's

ANXOVES DE ROSES

Elaborades artesanalment pel nostre cosí Enric de Roses acompanyades de coca de mieres sucada amb tomàquet de penjar

ESPATLLA IBÈRICA DE GLA

La millor espatlla ibèrica de glà acompanyada de coca de mieres sucada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

ESCLATA BURRATA

Autèntica burrata italiana de 200g, amanida amb perles de tomàquet, brots verds ecològics, olives gregues "kalamata", acompanyada de grisinis italians

AIXÒ ÉS LA BOMBA®

4 bombes de moniato amb botifarra de perol amb alloli de codony

ENTRECOT PREMIUM

Entrecot de vedella de Girona, servit sobre llosa de basalt calenta i llescat per compartir comodament, acompanyat de patates fregides de la iaia i pebrots del "padrón"

POSTRES

ASSORTIT DE POSTRES DE LA LLUÏSA
PASTÍS ESPECIAL D'ANIVERSARI PERSONALITZAT +1€/PER

BEGUDES

AIGUA MINERAL NATURAL
VI ECOLÒGIC D.O. CATALUNYA BLANC, NEGRE, ROSAT
1 AMPOLLA DE VI PER CADA 4 PERSONES
(cerveses, refrescos, cafes, gintònics,... es cobran a part)