

MENÚ CAN CO

Amanida cruixent de formatge de cabra i poma

Crema de porros amb llagostins

Remenat d'allis tendres i botifarres

Calamars a l'andalusa amb salsa de cítrics

Raviolis de vedella amb salsa de ceps

Bacallà amb salsa de tomàquet i fruits secs i llit de patata i pesto

Salmó a la brasa amb verdures

Cuixa d'ànec amb salsa de ratafia i pera saltejada

Hamburguesa de vedella i foie amb moniató i salsa de Pedro Ximenez

Cruixent cremós de provolone i cuscús amb verdures

Filet de vedella amb salsa d'ibèrics (5,00€ suplement)

Crema de maduixes amb gelat de formatge fresc, recuit i mel

Espuma de mango amb gelat de coco

Pastís de formatge amb mermelada de figues

Biscuit glacé amb xocolata calenta

Sorbets casolans

PREU: 23,00€

(inclou el pa i l'aigua)

26,00€ amb copa de vi Terra de Pau (blanc, negre o rosat)

MENÚ ABSIS

Timbal de patata i col amb carn de perol, cansalada, vieires i salsa de ratafia

Coca amb escalivada, sardines fumades, formatge Carrat Bauma de Borredà i romesco

Caneló d'ànec i foie amb beixamel de bolets

Pop a la gallega

Escamarlans a la planxa

Peix del dia a la planxa amb cremós de pastanaga i verdures saltejades

Arròs de calamar, pèsols, gambes i alloli

Entrecot de vedella de Girona de 400 grams a la brasa

Terrina de xai farcida de panses, ceps i ceba amb salsa Teriyaki

Filet de vedella amb salsa d'ibèrics (5,00€ suplement)

Pastís coulant de xocolata negra amb sorbet de gerds

Crema de caramel, xocolata Valrhona i avellana

Tatin de poma

Gelat de torró amb ratafia

PREU: 30,00€

(inclou el pa i l'aigua)

33,00€ amb copa de vi Terra de Pau (blanc, negre o rosat)

MENÚ CAN CO

Ensalada crujiente de queso de cabra y manzana

Crema de puerros con langostinos

Huevos revueltos con ajos tiernos y butifarras

Calamares a la andaluza con salsa de cítricos

Raviolis de ternera con salsa de boletus

Bacalao con salsa de tomate y frutos secos, con puré de patata al pesto

Salmón a la brasa con verduras

Muslo de pato con salsa de ratafia i pera salteada

Hamburguesa de ternera y foie con moniato y salsa de Pedro Ximenez

Crujiente cremoso de provolone i cuscús de verduras

Filete de ternera con salsa de ibéricos (5,00€ suplemento)

Crema de fresas con helado de queso fresco, cuajada y miel

Espuma de mango con helado de coco

Pastel de queso con mermelada de higos

Biscuit glasé con chocolate caliente

Sorbetes caseros

PRECIO: 23,00€

(incluye el pan y agua)

26,00€ con copa de vino Terra de Pau (blanco, tinto o rosado)

MENÚ ABSIS

Patata y col con panceta, carne de cocido, vieira, y salsa de ratafia

Coca con escalivada, sardinas ahumadas, queso Carrat Bauma de Borredà y romesco

Canelón de pato y foie con bechamel de setas

Pulpo a la gallega

Cigalas a la plancha

Pescado del día a la plancha con cremoso de zanahoria, verduras a la parrilla y aceite de pimentón

Arroz de calamar, guisantes, gambas y alioli

Entrecot de ternera de Girona de 400 gramos a la brasa

Terrina de cordero rellena de pasas, boletus y cebolla con salsa Teriyaki

Filete de ternera con salsa de ibéricos (5,00€ suplemento)

Pastel coulant de chocolate negro con helado de frambuesa

Crema de caramelo, chocolate Valrhona y avellana

Tatin de manzana

Helado de turrón con ratafia

PRECIO: 30,00€

(incluye el pan y agua)

33,00€ con copa de vino Terra de Pau (blanco, tinto o rosado)

MENÚ CAN CO

*Salad with crunchy goat cheese
and apple*

Cream of leeks with prawns

*Scrambled eggs with fresh garlic
and sausages*

*Squid Andalusian style with citrus
sauce*

Veal ravioli with boletus sauce

*Cod with tomato and dried fruits,
potato and pesto*

Grilled salmon with vegetables

*Duck leg with ratafia sauce and
sautéed pear*

*Beef and foie burger with potato
and Pedro Ximenez sauce*

*Crunchy provolone with vegetable
couscous*

*Veal tenderloin with Iberic sauce
(5,00€ supplement)*

*Strawberry cream with fresh
cheese ice cream, curd and honey*

*Mango foam with coconut ice
cream*

Cheesecake

*Biscuit Ice cream with hot
chocolate*

Homemade sorbets

PRICE: 23,00€

(included bread and water)

**26,00€ with glacé of wine Terra
de Pau** (red, white or rose)

MENÚ ABSIS

*Potato and cabbage with bacon,
scallop, boiled meat and ratafia
sauce*

*Catalan bread with roast
vegetables, smoked sardines,
Carrat Bauma cheese from Borredà
and romesco sauce*

*Duck and foie cannelloni with
mushroom bechamel*

Octopus Galician style

Grilled scampi

*Grilled fresh fish with creamy
carrots and grilled vegetables*

Rice with squid, allioli and peas

*Grilled Entrecote 400-gram steak
from Girona*

*Lamb terrine stuffed with raisins,
mushrooms and onions with
Teriyaki sauce*

*Veal tenderloin with Iberic sauce
(5,00€ supplement)*

*Black chocolate coulant cake with
blueberry ice cream*

*Cream of caramel, chocolate
Valrhona and hazelnut*

Apple Tatin

Nougat ice cream with ratafia

PRICE: 30,00€

(included bread and water)

**33,00€ with glacé of wine Terra
de Pau** (red, white or rose)