MENÚ
cap de setmana
i dies festius

CAN CO - ABSIS
RESTAURANT
2000 - 2025 · 25 ANYS

- ENTRANT -

- Crema de porros amb vieira i botifarra negra
- Patates farcides de ceba caramel·litzada i formatge de cabra i reducció de Pedro Ximénez
- Raviolis de vedella rostida amb salsa de formatges
- Croquetes casolanes de pernil ibèric
- Canelons de rostit amb salsa de bolets i flocs de parmesà
- Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
- Brandada de bacallà amb parmentier de patata i romesco
- Amanida amb sardina fumada, burrata i pesto
- Amanida amb pernil d'ànec, figues i foie
- Amanida amb fruits secs i llagostins a la planxa

- PLAT PRINCIPAL -

- Hamburguesa de vaca vella amb puré de moniato i reducció de Pedro Ximènes
- Vedella rostida amb ceps
- Galta de porc Duroc a la brasa
- Entrecot de vedella de Girona a la brasa
- Cuixa d'ànec amb reducció de ratafia i pera
- Terrina de xai amb salsa Teriyaki i sèsam
- Suprema de corball a planxa amb escalivada
- Salmó a la brasa amb puré de patata i verdures saltejades
- Bacallà amb poma caramel·litzada i allioli gratinat
- Fideus a la cassola amb salsitxa, escamarlà i cloïsses
- Arròs a la cassola amb carn i gamba **(mínim 2 persones - supl. 3€)**

- LES POSTRES -

- Coulant de xocolata amb sorbet de mora **(supl. 4,5€)**
- Pastís casolà de formatge amb melmelada de figues
- Crema de maduixes amb gelat de formatge fresc i cotó de sucre
- Braç de nata de Pastisseria Puigdemont
- Xuixo de crema
- Tiramisú
- Tatin de poma amb gelat de canyella
- Cremòs de xocolata (sense gluten ni lactosa)
- Gelat de torró amb ratafia
- Sorbets de llimona i mango
- Gelat de vainilla de Madagascar i gelat de xocolata belga

- 33€ PER PERSONA -

Inclou aigua i pa
(pa sense gluten 1.5€)