

Menú del dia

Dilluns 4 de maig de 2026



Crema de porros

Gaspatxo

Croquetes de brandada de bacallà

Macarrons al Pesto amb parmesà i nous

Canelons de carn gratinats

Amanida amb formatge de cabra, codony i fruits secs

Amanida de lleties amb tonyina i verdures

Amanida russa "Ensaladilla"

Entrecot de vedella Bencriada a la brasa (supl. 10€)

Cuixa d'ànec amb reducció de ratafia i pera (supl. 8€)

Arròs a la cassola estil Can Co

(temps d'elaboració 20 minuts aprox.)

Botifarra a la brasa

Cap de llom a la brasa

Pinxos de pollastre a la brasa

Bistec de vedella a la planxa

Hamburguesa vegetal d'espinacs, panses i pinyons

Lluç a la romana amb maionesa de cítrics

Calamars a la planxa

Salmó a la brasa amb verdures saltejades (supl. 5€)

(guarnició d'amanida o escalivada supl. 1,5€)

Coulant calent de xocolata (supl. 4,50€)

Fruita natural (meló o pinya)

logurt natural o iogurt amb melmelada de El Provençal

(maduixa, llimona, mandarina o plàtan-mango)

Crema de xocolata de El Provençal

Flam de recuit o flam de mató

Mató o recuit

Cucurutxo de nata, de vainilla-xocolata o de torró

Pastís de formatge

Pastís de poma i nous

18,00€ (inclou pa, aigua i vi de la casa)

(MENÚ DE DOS SEGONS SUPL. 5€)

13,50€ entrant i postres (inclou pa, aigua i vi de la casa)

15€ plat principal i postres (inclou pa, aigua i vi de la casa)

ELS MENÚS NO ES COMPARTEIXEN

Menú Can Co

Entrants a escollir entre:

- Carxofes farcides de carn de perol amb salsa de ceps
- Patates farcides de ceba caramel·litzada i formatge de cabra amb reducció de Pedro Ximénez
- Raviolis de vedella rostida amb salsa de formatges
- Croquetes 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 foie, figues confitades i pernil d'ànec

Plat principal a escollir entre:

- Hamburguesa de vaca vella amb puré de moniato i reducció de Pedro Ximénez
- Vedella rostida amb ceps
- Entrecot de vedella de Girona a la brasa
- Galta de porc Duroc a la brasa
- Cuixa d'ànec amb reducció de ratafia i pera
- Terrina de xai amb salsa Teriyaki i sèsam
- Bacallà amb poma caramel·litzada i allioli gratinat
- Fideus a la cassola amb cloïsses i escamarlans

Les postres a escollir entre:

- Coulant calent de xocolata (supl. 4,50€)
- Crema de maduixes amb gelat de formatge fresc i cotó de sucre
- Tatin de poma amb gelat de canyella
- Xuixo de crema
- Gelat de torró amb ratafia
- Sorbet de llimona i de mango
- Gelat de vainilla de Madagascar i gelat de xocolata belga

30€ (inclou pa i aigua)

23€ entrant i postres (inclou pa i aigua)

25€ plat principal i postres (inclou pa i aigua)

ELS MENÚS NO ES COMPARTEIXEN