



# Can Ferrer

RESTAURANT  
- des de 1964 -

CARTA

 Restaurant Can Ferrer

 @restaurantcanferrer



# VINS/VINOS

## — NEGRES



### D.O. PLA DE BAGES

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| <b>ABADAL FRANC</b>                           | 17,50€ |
| <i>Ull de llebre, Sumoll i Cabernet Franc</i> |        |
| <b>ABADAL 5 MERLOT</b>                        | 19,00€ |
| <i>Merlot</i>                                 |        |
| <b>GRATUS ECOLÓGICO</b>                       | 18,75€ |
| <i>Tempranillo i Merlot</i>                   |        |
| <b>SENSUS ECOLÓGICO</b>                       | 19,80€ |
| <i>Cabernet Franc i Syrah</i>                 |        |
| <b>MAIANS VELL</b>                            | 9,90€  |
| <i>Tempranillo i Merlot</i>                   |        |
| <b>GRAUS ECOLÒGIC SELECCIÓ ESPECIAL</b>       | 14,00€ |
| <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet i Syrah</i>  |        |



### D.O. Penedès

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>PORTIUM NEGRE</b>          | 13,00€ |
| <i>Merlot i Ull de llebre</i> |        |



### D.O. TERRA ALTA

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| <b>MASSALUCA</b>                                         | 18,75€ |
| <i>Garnatxa negra i Carinyena amb 6 mesos de criança</i> |        |
| <b>LAFOU</b>                                             | 20,00€ |
| <i>Garnatxa negra i Syrah</i>                            |        |



### D.O. MONTSANT

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>VOLADOR NEGRE</b>              | 18,40€ |
| <i>Garnatxa negra i Carinyena</i> |        |



### D.O. PRIORAT

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SOLA 1777 BLAU BOTA</b>                                                   | 22,40€ |
| <i>Garnatxa negra i Carinyena amb 6 mesos de criança i 2 anys de botella</i> |        |



### D.O. Ca. RIOJA

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| <b>CUNE CRIANZA</b>                    | 17,50€ |
| <i>Tempranillo, Garnatxa i Mazuelo</i> |        |
| <b>CUNE CRIANZA 37,5 cl</b>            | 12,00€ |
| <i>Tempranillo, Garnatxa i Mazuelo</i> |        |
| <b>RAMON BILBAO CRIANZA</b>            | 19,40€ |
| <i>Tempranillo</i>                     |        |
| <b>MARQUES DEL ATRIO (CRIANZA)</b>     | 17,40€ |
| <i>Tempranillo i Graciano</i>          |        |
| <b>MARQUES DE RISCAL (RESERVA)</b>     | 34,25€ |
| <i>Tempranillo i Graciano</i>          |        |
| <b>MARQUES DEL ATRIO (RESERVA)</b>     | 21,50€ |
| <i>Tempranillo i Graciano</i>          |        |
| <b>COTO DE IMAZ (RESERVA)</b>          | 20,00€ |
| <i>Tempranillo</i>                     |        |
| <b>TUNANTE TEMPRANILLO</b>             | 14,75€ |
| <i>Tempranillo de vinyes velles</i>    |        |



### D.O. RIBERA DEL DUERO

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| <b>BELA ROBLE 9 MESES</b>                                 | 17,00€ |
| <i>Tinta Fina amb 9 mesos de criança en roure francès</i> |        |
| <b>VALDERIVERO CRIANZA</b>                                | 19,50€ |
| <i>Tinta Fina</i>                                         |        |
| <b>PROTOS CRIANZA</b>                                     | 29,40€ |
| <i>Tinta Fina</i>                                         |        |

# — BLANCS



## D.O. PLA DE BAGES

**ABADAL PICAPOLL** 18,50€

*Picapoll*

**CENT.KAT ECOLÓGIC** 15,50€

*Picapoll*

**MAIANS VELL** 9,90€

*Sauvignon blanc i Macabeu*



## D.O. RUEDA

**MONOPOLE VERDEJO** 15,00€

*Verdejo*

**CUNE VERDEJO** 15,75€

*Verdejo*



## D.O. Penedès

**PORTIUM BLANC** 13,00€

*Macabeu, Xarel.lo i Parellada*



## D.O. RIES BAIXES

**MACCERATO ALBARIÑO** 18,50€

*Albariño 100% amb maceració en fred abans de premsar*

**LA VAL ARANTEI** 23,00€

*Albariño 100% de vinyes velles amb una criança de 6 mesos en Lías fines*

# — ROSATS



## D.O. PLA DE BAGES

**ABADAL ROSAT** 14,40€

*Cabernet Sauvignon i Sumoll*

**MAIANS VELL** 9,90€

*Ull de llebre i Merlot*



## D.O. Penedès

**PORTIUM ROSAT** 13,00€

*Tempranillo i Merlot*

## D.O. PERELADA

**CRESTA ROSA** 13,80€

*Tempranillo, Carinyena i Garnatxa*

# — CAVES



## D.O. CAVA

**MARIER CUVÉE EXTRA BRUT** 14,50€

*Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay*

**GIBERT BRUT NATURE** 16,50€

*Macabeu, Xarel.lo, Perellada i Chardonnay*

**ESCOFET ROSELL BRUT NATURE** 17,50€

*Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay i Pinot Noir*

**ANNA DE CODORNIU** 19,00€

*Macabeu, Xarel.lo, Perellada i Chardonnay*

**JUVÉ CAMPS RESERVA DE LA FAMÍLIA** 28,00€

*Macabeu, Xarel.lo, Parellada i Chardonnay*

# PER A COMPARTIR PARA COMPARTIR

|                                                                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PATATES BRAVES/PATATAS BRAVAS                                                                                                  | 5,50€  |
| CALAMARS A LA ANDALUSA/CALAMARES A LA ANDALUZA                                                                                 | 8,50€  |
| MUSCLOS AL VAPOR/MEJILLONES AL VAPOR                                                                                           | 8,50€  |
| MUSCLOS A LA MARINERA/MEJILLONES A LA MARINERA                                                                                 | 9,50€  |
| SEITONS FREGITS/BOQUERONES FRITOS                                                                                              | 8,50€  |
| ENSALADILLA RUSSA                                                                                                              | 6,00€  |
| PLAT DE PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA DE MOSSÈN CINTO (100gr)<br>PLATO DE JAMON IBÉRICO CON PAN DE COCA DE MOSSEN CINTO (100gr) | 16,00€ |
| FORMATGE CURAT/QUESO CURADO                                                                                                    | 14,00€ |
| CROQUETES CASOLANES DE PERNIL IBÈRIC (UNITAT)<br>CROQUETAS CASERAS DE JAMON IBÉRICO (UNIDAD)                                   | 1,80€  |
| CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE (UNITAT)<br>CROQUETAS CASERAS DE POLLO (UNIDAD)                                               | 1,80€  |
| TELLERINES/COQUINAS                                                                                                            | 10,50€ |
| GAMBES SALTEJADES (12 UNITATS)<br>GAMBAS SALTEADAS (12 UNIDADES)                                                               | 16,00  |



**10% D'IVA INCLÒS / 10% DE IVA INCLUIDO**  
(A tota la carta / En toda la carta)

Qualsevol intolerància o al·lèrgia, consulteu el nostre personal.  
Cualquier intolerancia o alergia, consultar a nuestro personal.

# ENTRANTS FREDS

## ENTRANTES FRIOS

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| AMANIDA CAN FERRER/ENSALADA CAN FERRER                                                                          | 8,50€  |
| AMANIDA CATALANA/ENSALADA CATALANA                                                                              | 9,50€  |
| AMANIDA XATÓ/ENSALADA XATÓ                                                                                      | 12,00€ |
| ENTREMÈS ESPECIAL "CAN FERRER"                                                                                  | 9,50€  |
| CARPACCIO DE VEDELLA AMB VIRUTES DE PARMESÀ                                                                     |        |
| CARPACCIO DE TERNERA CON VIRUTAS DE PARMESANO                                                                   | 12,00€ |
| ESQUEIXADA DE BACALLÀ/ESQUEIXADA DE BACALAO                                                                     | 10,50€ |
| TORRADA D'ESCALIVADA I ANXOVES AMB PA DE COCA DE MOSSÈN CINTO                                                   |        |
| TORRADA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS CON PAN DE COCA DE MOSSÈN CINTO                                                 | 10,00€ |
| TORRADA AMB PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA DE MOSSÈN CINTO                                                        |        |
| TOSTADA CON JAMON IBÉRICO CON PAN DE COCA DE MOSSÈN CINTO                                                       | 11,00€ |
| TORRADA AMB PA DE PAGÈS AMB PERNIL IBÈRIC                                                                       |        |
| TOSTADA CON PAN DE PAYÉS CON JAMÓN IBÉRICO                                                                      | 10,00€ |
| AMANIDA DE PERNIL IBÈRIC (MESCLUM-POMA-FRUTS SECS-PERNIL IBÈRIC)                                                |        |
| I FOIE AMB REDUCCIÓ VINAGRE DE MÒDENA I FRUTS VERMELLS                                                          |        |
| ENSALADA DE JAMON IBÉRICO (MEZCLUM-MANZANA-FRUTOS SECOS-JAMON IBÉRICO)                                          |        |
| Y FOIE CON REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA Y FRUTOS ROJOS                                                        | 12,50€ |
| AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA I FRUTS SECS                                                                       |        |
| ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS                                                                       | 12,00€ |
| AMANIDA D'ESCAROLA AMB PERNIL IBÈRIC I FORMATGE DE CABRA                                                        |        |
| ENSALADA DE ESCAROLA CON JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE CABRA                                                         | 12,50€ |
| AMANIDA DE TEXTURES Mesclum, ceba caramel·litzada, boletes de formatge arrebossat, confitura de maduixa i mango |        |
| ENSALADA DE TEXTURAS Mezclum, cebolla caramelizada, bolitas de queso rebozado, confitura de fresa y mango       | 12,50€ |

# ENTRANTS CALENTS

## ENTRANTES CALIENTES

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| CANELONS "CAN FERRER"/ CANELONES "CAN FERRER"   | 6,50€  |
| SOPA DE PEIX/SOPA DE PESCADO                    | 10,00€ |
| POP A LA GALLEGA/PULPO A LA GALLEGA             | 15,50€ |
| POP A LA BRASA AMB PARMENTIER DE PATATA         |        |
| PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA       | 19,00€ |
| CARGOLS EN SUC/CARACOLES EN SALSA               | 14,00€ |
| CARGOLS A LA LLAUNA/CARACOLES A LA LLAUNA       | 14,00€ |
| ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA GRATINAT       |        |
| ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA GRATINADO         | 12,50€ |
| TALLARINES NEGRES AMB CREMA DE CEPS I GAMBES    |        |
| TALLARINES NEGROS CON CREMA DE BOLETUS Y GAMBAS | 14,50€ |
| MACARRONS BOLONYESA GRATINATS                   |        |
| MACARRONES BOLONESA GRATINADOS                  | 7,00€  |
| ESPAGUETIS BOLONYESA/ESPAGUETIS BOLONESA        | 7,00€  |
| ESPAGUETIS A LA CARBONARA                       | 7,50€  |

## SUPLEMENTS

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| PA DE COCA DE MOSSÈN CINTO | 2,75€ |
| PA                         | 0,90€ |
| PA DE PAGÈS                | 1,50€ |

# ARROSSOS/ARROCES

|                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>ARRÒS VEGÀ/ARROZ VEGANO</b>                                               | <b>15,00€</b> |
| <b>PAELLA MIXTA "CAN FERRER"</b>                                             | <b>14,00€</b> |
| <b>PAELLA MARINERA</b>                                                       | <b>16,50€</b> |
| <b>ARRÒS NEGRE AMB ALL I OLI/ARROZ NEGRO CON ALIOLI</b>                      | <b>16,50€</b> |
| <b>ARRÒS DEL SENYORET</b>                                                    | <b>17,50€</b> |
| <b>PAELLA DE "LAGARTO"</b>                                                   | <b>16,00€</b> |
| <b>PAELLA DE PRESA DE PORC DE PALOU</b><br>PAELLA DE PRESA DE CERDO DE PALOU | <b>17,00€</b> |
| <b>PAELLA DE SECRET/PAELLA DE SECRETO</b>                                    | <b>17,00€</b> |
| <b>ARRÒS MELÓS DE CRANC BLAU</b><br>ARROZ MELOSO DE CANGREJO AZUL            | <b>17,50€</b> |
| <b>ARRÒS DE POP I GAMBES/ARROZ DE PULPO Y GAMBAS</b>                         | <b>15,00€</b> |
| <b>ARRÒS DE TALLATA</b>                                                      | <b>18,50€</b> |

# PEIXOS/PESCADOS



|                                                                                               |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>RAP A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ/RAPE A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN</b>                      | <b>19,00€</b> |
| <b>RAP A LA MARINERA/RAPE A LA MARINERA</b>                                                   | <b>21,00€</b> |
| <b>LLUÇ A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ</b><br>MERLUZA A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN               | <b>16,00€</b> |
| <b>CALAMARS A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ</b><br>CALAMARES A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN         | <b>14,00€</b> |
| <b>XIPIRONS AMB FABETES BABY I ALLS TENDRES</b><br>CHIPIRONES CON HABITAS BABY Y AJOS TIERNOS | <b>14,75€</b> |
| <b>LLENGUADO A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ</b><br>LENGUADO A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN         | <b>17,50€</b> |
| <b>LLENGUADO A LA MEUNIÈRE/LENGUADO A LA MEUNIÈRE</b>                                         | <b>19,00€</b> |
| <b>BACALLÀ A LA MUSSOLINA D'ALLS I SAMFAINA</b><br>BACALAO A LA MUSELINA DE AJOS Y SANFAINA   | <b>17,00€</b> |
| <b>BACALLÀ A LA CATALANA/BACALAO A LA CATALANA</b>                                            | <b>18,00€</b> |
| <b>PARRILLADA DE PEIX I MARISC</b><br>PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO                         | <b>39,00€</b> |
| <b>SUQUET DE RAP I GAMBES/ ZARZUELA DE RAPE Y GAMBAS</b>                                      | <b>38,00€</b> |
| <b>ORADA A LA SAL (500gr) AMB GUARNICIÓ</b><br>DORADA A LA SAL (500gr) CON SU GUARNICIÓN      | <b>22,00€</b> |
| <b>LLOBARRO A LA SAL (500gr) AMB GUARNICIÓ/LUBINA A LA SAL (500gr) CON SU GUARNICIÓN</b>      | <b>22,00€</b> |

# CARNS/CARNES

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| ½ CONILL LLETÓ DE CALAF A LA BRASA/ 1/2 CONEJO LECHAL DE CALAF A LA BRASA | 12,50€ |
| POLLASTRE A LA BRASA / POLLO A LA BRASA                                   | 9,50€  |

## — Vedella

|                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA/BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA           | 10,50€      |
| LLAMINERA DE VEDELLA A LA BRASA                                        |             |
| SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA                                        | 21,00€      |
| LLAMINERA DE VEDELLA AL FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENEZ               |             |
| SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ              | 24,00€      |
| CUA DE BOU AMB BOLETS/RABO DE TORO CON SETAS                           | 13,00€      |
| ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA                                         |             |
| ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA                                         | 17,00€      |
| TXULETON DE VACA A LA BRASA/CHULETÓN DE VACA A LA BRASA                | 4,50€/100gr |
| TOMAHAWK DE VACA A LA BRASA                                            | 4,80€/100gr |
| T-BONE DE VACA A LA BRASA 500gr. APROX.                                | 25,00€      |
| MELÓS DE VEDELLA EN REDUCCIÓ D'OPORTO                                  |             |
| MELOSO DE TERNERA EN RECCIÓ DE OPORTO                                  | 14,00€      |
| STEAK TARTAR DE LLAMINERA DE VEDELLA 250 GR. "RECEPTA CLÀSSICA"        |             |
| STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 250 GR. "RECETA CLÁSICA"          | 25,00€      |
| PICANYA DE VACA MADURADA A LA BRASA/PICAÑA DE VACA MADURADA A LA BRASA | 16,00€      |

## — Porc

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| PRESA DE PORC DE PALOU A LA BRASA                             |        |
| PRESA DE CERDO DE PALOU A LA BRASA                            | 14,50€ |
| PLUMA DE PORC DE PALOU A LA BRASA                             |        |
| PLUMA DE CERDO DE PALOU A LA BRASA                            | 12,00€ |
| LAGARTO DE PORC DE PALOU A LA BRASA                           |        |
| LAGARTO DE CERDO DE PALOU A LA BRASA                          | 11,50€ |
| SECRET DE PORC DE PALOU A LA BRASA                            |        |
| SECRETO DE CERDO DE PALOU A LA BRASA                          | 12,50€ |
| "ABANICO" IBÈRIC A LA BRASA                                   | 16,00€ |
| COSTELLA DE PORC DE PALOU, TALL GALLEG, A LA BRASA (500gr)    |        |
| COSTILLA DE CERDO DE PALOU, CORTE GALLEGO, A LA BRASA (500gr) | 14,00€ |

## — Xai i cabrit

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| XAI A LA BRASA/CORDERO A LA BRASA     | 14,00€ |
| CABRIT ARREBOSSAT/CABRITO REBOZADO    | 16,00€ |
| ESPATLLA DE CABRIT AMB SALSÀ I PERES  |        |
| PALETILLA DE CABRITO EN SALSÀ Y PERAS | 25,00€ |

## — Ànec

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| CONFIT D'ÀNEC AMB SAMFAINA/MUSLO DE PATO CONFITADO CON SANFAINA | 13,00€ |
| MAGRET D'ÀNEC A L'OPORTO I CONFITURA DE POMA                    |        |
| MAGRET DE PATO AL OPORTO Y CONFITURA DE MANZANA                 | 16,00€ |

### — SALSSES

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| AL PEBRE VERD/A LA PIMIENTA VERDE | 1,80€ |
| AL ROQUEFORT                      | 1,80€ |
| ALL I OLI/ALIOLI                  | 1,50€ |
| MAIONESA/MAYONESA                 | 1,00€ |

Tots els plats de brasa i planxa van acompanyats de guarnició  
Todos los platos de brasa y plancha van acompañados de guarnición

# POSTRES

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| FLAM AMB NATA/FLAN CON NATA                                                              | 4,00€ |
| PÚDING DE LA CASA/PUDIN DE LA CASA                                                       | 4,00€ |
| MEL I MATÓ/REQUESÓN CON MIEL                                                             | 5,00€ |
| MÚSIC (FRUITS SECS)/MÚSICO (FRUTOS SECOS)                                                | 5,00€ |
| PINYA NATURAL/PIÑA NATURAL                                                               | 5,00€ |
| CREMA CATALANA                                                                           | 4,00€ |
| NATA AMB NOUS/NUECES CON NATA                                                            | 5,50€ |
| PROFITEROLS AMB XOCOLATA CALENTA<br>PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE                  | 5,50€ |
| COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA<br>COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA | 6,00€ |
| CAFÈ IRLANDÈS/CAFÉ IRLANDÉS                                                              | 5,75€ |



## GELATS/HELADOS

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| GELATS VARIATS/HELADOS VARIADOS    | 3,00€ |
| CROCANTI                           | 5,50€ |
| COCO GELAT/COCO HELADO             | 6,00€ |
| TRUFES GELADES/TRUFAS HELADAS      | 5,50€ |
| TARTA AL WHISKY                    | 6,00€ |
| CONTESSA                           | 4,00€ |
| XARRUP DE LLIMONA/SORBETE DE LIMÓN | 4,50€ |



**10% D'IVA INCLÒS / 10% DE IVA INCLUIDO**  
(A tota la carta / En toda la carta)

Qualsevol intolerància o al·lèrgia, consulteu el nostre personal.  
Cualquier intolerancia o alergia, consultar a nuestro personal.

# menú

## ARROSSER MENU ARROCERO

### ENTRANTS(A TRIAR) ENTRANTES(A ELEGIR)

**Fusta de pernil ibèric i formatge curat**

Fusta de jamón ibérico y queso curado

O

**Cargols a la llauna o en suc**

Caracoles a la llauna o en salsa

Y

**Amanida de formatge de cabra amb bacó cruixent i fruits secs**

Ensalada de queso de cabra con bacon crujiente y frutos secos

O

**Amanida de pernil ibèric i foie**

Ensalada de jamón ibérico y foie

### SEGONS/SEGUNDOS

**Paella marinera**

**Paella de pop i gambes/Paella de pulpo y gambas**

**Arròs negre/Arroz negro**

**Paella de "lagarto" de porc de Palou**

**Paella de presa de porc de Palou/Paella de presa de cerdo de Palou**

**Paella de tallata**

**Arròs vegà/Arroz vegano**

**Arròs melós de cranc blau/Arroz meloso de cangrejo azul**

### VINS/VINOS

#### NEGRES/TINTOS

Sensus d.o. Pla de Bages de bodega Graus de Maians

Marqués del Atrio. Criança d.o. Rioja

Valdevidiero criança d.o. Ribera del Duero (supl. 10,00€)

Cinc Merlot d.o. Pla de Bages bodega Abadal (supl. 10,00€)

#### BLANCS/BLANCOS

Cent-kat. Picapoll de bodega Graus. D.o. Pla de Bages

Alba. Bodega Abadal. D.o. Pla de Bages

Cune verdejo. D.o. Rueda Verdejo

Pazo Rosqueira albariño d.o. Rías Baixas (supl. 9,50€)

Abadal picapoll d.o. Pla de Bages (supl. 10,00€)

### POSTRES

**Flam de la casa/Flan de la casa**

**Púding de la casa/Pudin de la casa**

**Crema catalana**

**Xarrup de llimona/Sorbete de limón**

**Gelat de coco/Helado de coco**

**Coulant amb gelat de vainilla/Coulant con helado de vainilla(supl. 4.00€)**

**PREU PER A 2 PERSONES: 70€**



# menú

## BRASES

### MENU BRASAS

#### PRIMER (A TRIAR) PRIMERO (A ELEGIR)

##### Amanida de textures

(Mesclum, ceba caramel·litzada, boletes de formatge arrebossat, confitura de maduixa i mango)

##### Ensalada de textures

(Mezclum, cebolla caramelizada, bolitas de queso rebozado, confitura de fresa y mango)

Y

##### Fusta de pernil ibèric i formatge curat

Fusta de jamón ibérico y queso curado

O

##### Cargols a la llauna o en suc

Caracoles a la llauna o en salsa

#### SEGONS (A TRIAR) SEGUNDOS (A ELEGIR)

##### Txuletón de vedella 1 kg. Aprox

Chuletón de ternera 1 kg. Aprox

##### Tomahaw d'1 kg. Aprox.

2 T-bone steak 500gr. Aprox.

#### VINS NEGRES/VINO TINTO

Gratus. D.o. Pla de Bages. Bodega Graus

Marqués del Atrio. D.o. Rioja

Valderivero crianza. D.o. Ribera del Duero (supl. 10,00€)

Cinc de Merlot. D.o. Pla de Bages (supl. 10,00€)

Marqués del Atrio. Reserva. D.o. Rioja (supl. 10,00€)

#### POSTRES

Flam de la casa/Flan de la casa

Púding de la casa/Pudin de la casa

Crema catalana

Xarrup de llimona/Sorbete de limón

Gelat de coco/Helado de coco

Coulant amb gelat de vainilla/Coulant con helado de vainilla(supl. 4.00€)

### PREU PER A 2 PERSONES: 75€

# menú

## CARGOLS

### MENU DE CARACOLES

#### PRIMERS (A TRIAR)

#### PRIMEROS (A ELEGIR)

**Cargols a la llauna/Caracoles a la llauna**

**O**

**Cargols en suc/Caracoles en salsa**

#### SEGONS (A TRIAR)

#### SEGUNDOS (A ELEGIR)

**Bacallà a la mussolina/Bacalao a la muselina**

**Conill lletó de Calaf/Conejo lechal de Calaf**

**Entrecot de vedella/Entrecot de ternera**

**Xai a la brasa/Cordero a la brasa**

#### VI/VINO

**Maians Vell. D.o. Pla de Bages**

#### POSTRES

**Flam de la casa/Flan de la casa**

**Púding de la casa/Pudin de la casa**

**Crema catalana**

**Xarrup de llimona/Sorbete de limón**

**Gelat de coco/Helado de coco**

**Coulant amb gelat de vainilla/Coulant con helado de vainilla (supl. 4.00€)**

**PREU MENÚ: 29,50€**



