

ENTRANTES/ ENTRANTS

Euros

HORS D'OEUVRE

Tibio de queso y rulo de cabra con atún en escabeche y tomate a la parrilla <i>Tebi de formatge de cabra en rotlle amb tonyina escabetxada i tomàquet a la graella</i> Warm cheese and goat's cheese roll with pickled tuna and grilled tomato	8,00€
Revuelto de huevos de corral, llanegas y toque silvestre <i>Remenat d'ous de corall, llenegues i toc silvestre</i> Scrambled yolk eggs mushrooms with a drop of wild	7,50€
Canelón relleno de pollo asado y su rossini de membrillo <i>Caneló farcit de pollastre rostit i el seu rossini de codonyat</i> Stuffed cannelloni with roasted chicken and rossini quince preserve	8,50€
Ensalada Don Cándido 2012 <i>Amanida Don Cándido 2012</i> Don Candido salad 2012	11,50€
Jamón ibérico (D.O. Pedroches – Córdoba) con su pan de chapata con tomate <i>Pernil Ibèric (D.O. Pedroches – Córdoba) amb pa de xapata amb tomàquet</i> Iberian ham (D.O. Pedroches – Córdoba) and ciabatta with tomato	16,00€
Carpaccio de ternera con maíz tostado, rúcula y salsa de yogurt <i>Carpaccio de vedella, blat de moro torrat, ruca i salsa de iogurt</i> Veal carpaccio with toasted maize, arugula and yoghurt sauce	8,00€
Garbancitos (DO Vallès) salteados con tripa de bacalao y butifarra terregada <i>Cigronets (DO Vallès) saltats amb tripa de bacallà i botifarra terregada</i> Sautéed baby chickpeas (DO Vallès) with cod gut and terregada catalan sausage	8,50€
Quiche de setas con pesto provenzal, nueces, brotes verdes y uvas <i>Quiche de bolets amb pesto provençal, nous, brots verds i raïm</i> Mushrooms quiche with provençal pesto, walnuts, green sprouts and grapes	12,30€
Foie casero sobre coca de racapte y pera tostada <i>Foie casolà, sobre coca recapte i pera torrada</i> Home-made foie on bed of racapte pie and toasted pear	13,75€
Verduras a la plancha con aceite virgen <i>Verdures a la graella, amb oli verge</i> Grilled vegetables, with virgin olive oil	9,00€

CREMAS, ARROCES Y PASTA

CREMES, ARRÒS I PASTA

CREAMS, RICE AND PASTA Euros

<u>Euros</u> Pappardelle, crema de queso azul y anacardos tostados <i>Pappardelle, crema de formatge blau i anacards torrats</i> Pappardelle, blue cheese cream and toasted cashews	7,00€
Crema de cigalas con su carne en tempura <i>Crema d'escamarlans amb la seva carn en tempura</i> Norway lobsters cream with meal in tempura	9,00€
Sopa de cebolla al estilo francés al graten de emmental y jerez <i>Sopa de ceba gratinada a l'estil francès amb emmental i xerès</i> Gratinated onion cream soup at french style with emmental cheese and sherry	8,50€
Arroz tostado, verduras, judiones y pulpitos <i>Arròs torrat, verdures, mongetes i popets</i> Toasted rice, vegetables, big beans and baby octopuses	11,00€
Caldereta de bogavante, patata, almejas y espárragos verdes <i>Caldereta de llamàntol, patata, cloïsses i espàrrecs verds</i> Stewed lobster casserole, potato, clams and green asparagus	23,50€

IVA incluido/ inclòs/ included

PESCADOS/ PEIX/ FISHES Euros

Rodaballo con muselina de foie y soja <i>Rèmol</i> <i>amb mussolina de foie i soja</i> Turbot with foie and soya mousseline	14,50€
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) <i>Llobarro amb sal (mínim 2 persones)</i> Salted sea bass (minimum 2 persons)	16,00€
Merluza a la plancha, berenjena escabechada y romesco de parmesano <i>Lluç a la graella,</i> <i>albergínia escabetxada i romesco de parmesà</i> Grilled hake, pickled aubergine and parmesan romesco	12,50€
Corvina salteada con calçot, jamón tostado y oporto <i>Corbina saltada,</i> <i>amb calçot, pernil torrat i porto</i> Sautéed meagre with grilled spring onion, toasted ham and port wine	11,50€
Rape al horno y sofrito de verduras al vino blanco <i>Rap al forn</i> <i>i fregit de verdures amb vi blanc</i> Baked angler fish vegetables rehash with white wine	14,00€

CARNES/ CARN/ MEATS Euros

Gigot de cabrito cocido a la cocotera y verduras torneadas <i>Gigot de cabrit,</i> <i>cuit a la cocota i verdures tornejades</i> Cooked kid gigot in cocotte and turned vegetables	13,00€
Entrecot de buey a la plancha, aceite de arbequina y sal especiada <i>Entrecot de bou a la graella,</i> <i>oli d'arberquina i sal especiada</i> Grilled beef entrecôte, arbequina oil and spicy salt	13,50€
Solomillo de ternera a la sartén con salsa tres mostazas y manzana ácida <i>Filet de vedella al grill</i> <i>amb salsa de tres mostasses i poma àcida</i> Grilled veal sirloin with three mustard sauce and acid apple	19,00€
Escalopines de ciervo, madroños y castañas <i>Escalopines de cérvol,</i> <i>cireres d'arboç i castanyes</i> Deer scaloppines, madroños and chestnuts	9,75€
Muslo de conejo al estilo clásico en pisto seco <i>Cuixa de conill a l'estil clàssic</i> <i>amb samfaina seca</i> Rabbit leg at traditional style with dried samfaina	10,50€
Hamburguesa casera, provolone y cilindro de patata <i>Hamburguesa casolana,</i> <i>provolone i cilindre de patata</i> Home-made burger, provolone and potato roll	8,00€

SUGERENCIAS DEL CHEF **SUGGERIMENTS DEL XEF** **CHEF SUGGESTIONS**

IVA incluido/ inclòs/ included