

## *ENTRANTES*

	<b>Euros</b>
Ensalada de boquerones y caballa, picadillo Gaudí y vinagreta de trufa	9,20
Cilindro de mango relleno de queso crema, salmón marinado	10,25
Brocheta de langostinos, sobre coca de tomate	10,70
Corona de huevo, migas de pan y gulas	7,30
Ensalada Don Cándido, verano 2010	12,40
Jamón de bellota, pan de chapata con tomate	15,65
Pizarra de verduras, setas, frutos secos y sipietas	9,70
Surtido de foie de pato, trufa y chantillí de fresones	15,65
Carpaccio de pulpo a la gallega, aceite de cebollino	9,25
Jamón de bellota "5 J"	29,30

## *CREMAS, ARROCES Y PASTA*

Crema de espárragos trigueros, huevo poché de codorniz con reducción de Porto	6,80
Gazpacho de fresa, perlas de sandía y langostinos rustidos	7,10
Arroz meloso de Pals, chipirones y berberechos	16,10
Ñoquis de queso azul, boloñesa innovada	8,80
Tallarines rojos, atún y pesto de piñones tostados	9,85

## *PESCADOS*

	<b>Euros</b>
Merluza con pincho praline cacahuètes, cremoso de patata y espárragos	14,10
Lubina al horno, berenjenas asadas, adobadas y salsa de sus espinas	14,95
Laminas de bacalao templado, pulpitos con romesco clásico	13,95
Dorada salvaje asada, salteado ajos tiernos, jamón ibérico y alcachofas	19,20
Atún grill con humus de garbanzos, cebolla en cocción lenta y aceite de pipas	14,95
Pescado del día	Según mercado

## *CARNES*

Muslitos de pollo de corral, lacados de miel, patata confitada y foie	13,65
Solomillo de ternera, relleno de pato gras de Jerez, milhojas calabaza	20,70
Lacado de buey, dulce de higos y mostaza	13,35
Entrecot de ternera al grill, sal especiada y escalonia caramelizada	14,20
Sugerencia de cocina	Según mercado

## *SUGERENCIAS DEL CHEF*

## ENTRANTS

	Euros
Amanida de seitons i verat, picada Gaudí i vinagreta de tòfona	9,20
Cilindre de mango farcit de formatge cremós, salmó marinat	10,25
Broqueta de llagostins, sobre coca de tomàquet	10,70
Corona d'ou, migas de pa i angules	7,30
Amanida Don Cándido, estiu 2010	12,40
Pernil de gla, pa de xapata amb tomàquet	15,65
Pissarra de verdures, bolets, fruits secs i sipietes	9,70
Assortiment de foie d'ànec, tòfona i xantillí de maduixots	15,65
Carpaccio de pop a la gallega, oli de cibulet	9,25
Pernil de gla 5 J	29,30

## CREMES, ARRÒS I PASTA

Crema d'espàrrecs de marge, ou escaldat de guatlla amb reducció de Porto	6,80
Gaspatxo de maduixa, perles de síndria i llagostins rostits	7,10
Arròs melós de Pals, calamarsons i escopinyes	16,10
Nyoquis de formatge blau, bolonyesa innovada	8,80
Tallarines vermells, tonyina i pesto de pinyons torrats	9,85

## PEIX

	Euros
Lluç amb pinxo praliné de cacauets, cremós de patata i espàrrecs	14,10
Llobarro al forn, albergínies rostides, adobades amb salsa de les seves espines	14,95
Bacallà laminat tebi, popets amb romesco clàssic	13,95
Orada salvatge rostida, saltat d'all tendres, pernil ibèric i carxofes	19,20
Tonyina a la graella amb humus de cigrons, ceba en cocció lenta i oli de llavors	14,95
Peix del dia	Segons mercat

## CARN

Cuixetes de pollastre de granja, lacades de mel, patata confitada i foie	13,65
Filet de vedella, farcit d'ànec gras de Xerès, milfulls de carbassa	20,70
Bou lacat, dolç de figues i mostassa	13,35
Entrecot de vedella a la graella, sal especiada i escalunya caramel·litzada	14,20
Suggeriment de cuina	Segons mercat

## SUGGERIMENTS DEL XEF

## *HORS D'OEUVRE*

	<b>Euros</b>
Anxovies and mackerel salad, Gaudí mince with truffle vinaigrette	9,20
Stuffed mango cylinder with cream cheese, marinated salmon	10,25
Prawns brochette, on bed of tomato pie	10,70
Egg crown, bread migas and elvers	7,30
Don Candido salad, summer 2010	12,40
Acorn-fed iberian ham, ciabatta bread with tomato	15,65
Vegetables on black dish, mushrooms, dried fruits and little cuttlefishes	9,70
Assorted duck foie, truffle and strawberries chantilly cream	15,65
Octopus carpaccio at Gallega style, chives oil	9,25
"5 J" acorn-fed iberian ham	29,30

## *RICE AND PASTA*

Wild asparagus cream, poched quail egg with Porto reduction	6,80
Strawberries gazpacho, watermelon pearls and roasted prawns	7,10
Creamy rice from Pals, small squids and cockles	16,10
Blue cheese gnocchi, innovated bolognese	8,80
Red tagliarini, tuna and toasted pine nuts pesto	9,85

## *FISHES*

	<b>Euros</b>
Hake with peanuts brochette, creamy potato and asparagus	14,10
Baked sea bass, roasted and pickled aubergines	14,95
Warm cod, baby octopuses with romesco sauce	13,95
Roasted wild gillthead, garlic shoots sautéed, iberian ham and artichokes	19,20
Grilled tuna with chickpeas humus, onion and sunflower oil	14,95
Daily fish suggestion	Based on market

## *MEATS*

Chicken organic legs, honey, candied potato and foie	13,65
Veal sirloin, stuffed with duck and pumpkin millefeuille	20,70
Beef piece, fig sweet and mustard	13,35
Grilled veal entrecôte, spicy salt and caramelized shallot	14,20
Daily meat suggestion	Based on market

## *CHEF SUGGESTIONS*

**TAX Included**