RESTAURANT CAN CORTADA

Entrants

AMANIDA AMB VENTRESCA DE TONYINA 18.50€
tomàquet i ceba

BURRATA 16.80€
amb ruca al pesto i tomàquet

ANXOVES DE L'ESCALA 17.90€
amb oli d'oliva verge extra

ESCALIVADA 14.90€
amb formatge de cabra caramel·litzat
pa de coca i el seu rajolinet d'oli d'oliva

FUSTA D'EMBOTITS IBÈRICS 26.60€

PERNIL IBÈRIC DE GLA (100 gr.) 29.50€

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 21.00€

CARPACCIO DE CARBASSÓ 16.50€
amb encenalls de pernil ibèric i mozzarella gratinat

CARPACCIO DE BOU ECOLÒGIC 19.70€
amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona

LLAGOSTINS CRUIXENTS 19,60€
amb salsa tàrtara

BUNYOLS DE BACALLÀ 16.50€

OUS ESTRELLATS 17.00€
amb encenalls de pernil Ibèric

CARGOLS AMB ALLIOLI 17.90€

VERDURES DE TEMPORADA A LA BRASA 18.50€
amb una cullerada de romesco

CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC 16.50€
(4 unitats)

PORRO A LA BRASA 19.50€
amb sobrasada i un toc de mel

CARXOFES A LA BRASA (TEMPORADA) 17.00€

TEULA DE CALÇOTS (TEMPORADA) 17.50€

Salsa Allioli 1.50€

Salsa Romesco 1.50€

Sopes, arrossos i pastes

SOPA DE POLLASTRE DE PAGÈS 14.90€
amb pilotetes

CREMA D'ESCAMARLANS 17.50€

ELS MACARRONS DE LA IAIA 12.50€
amb tomàquet, picada mixta i formatge gratinat

CANELONS DE CARN TRADICIONALS GRATINATS 17.50€

CANELONS D'ESPINACS I MOZZARELLA 16.40€

PA DE PAGÈS TORRAT, TOMÀQUET i ALL 2,80€
(Disposem de pa per a celíacs)
Aviseu al vostre cambrer si voleu que no sigui servit

FIDEUÀ DE MUNTANYA 20.50€
min. 2 persones (preu per persona)

PAELLA DEL MAR 24.50€
sípia i marisc
min. 2 persones (preu per persona)

ARRÒS NEGRE 24.50€
sípia i gambes
min. 2 persones (preu per persona)

ARRÒS A LA CASSOLA 23.50€
pollastre, botifarra, ceps i espàrrecs verds
min. 2 persones (preu per persona)

ARRÒS MELÓS 24.50€
secret ibèric i bolets de temporada
min. 2 persones (preu per persona)

SENSE GLUTEN

plats recomanats pels petits de la taula

Bacallà

BACALLÀ A LA BRASA 30.50€
amb verduretes i romesco

BACALLÀ A LA LLAUNA 30.50€
amb mongetes de Santa Pau

BACALLÀ AMB SAMFAINA 30.50€
gratinat amb allioli

Xup Xup

MELÓS DE VEDELLA 23.90€
(cocció 12h) amb cremós de patata trufada

XAI AL FORN 26.50€
(cocció 12h) amb patates, ceba i tomàquet

Carns a la brasa

BOTIFARRA DE LA GARRIGA 14.50€
amb mongetes

ESCALOPA DE POLLASTRE 14.50€

CUIXA DE POLLASTRE DE PAGÈS 15.80€

GALTES DE PORC 16.80€
amb patata al caliu

PEUS DE PORC 16.80€
amb cigrons

MIG CONILL 17.50€

SECRET IBÈRIC 23.90€
amb foie

WAGYU JAPONÈS A-5 56.00€
entrecot gran selecció (220 grs.)

ENTRECOT DE LLOM ALT 34.00€
madurat 40 dies (400 gr.)

"PETIT CHULETON" DE VEDELLA (350 gr.) 32.00€

FILET DE VEDELLA 32.00€

FILET DE VEDELLA AMB FOIE 33.50€

COSTELLES I MITJANES DE XAI 22.00€

Carns a la pedra

"CHULETÓN" (1 Kg.) 69.50€

ENTRECOT DE LLOM ALT 35.00€
madurat 40 dies (400 gr.)

FILET DE VEDELLA 33.00€

TOMAHAWK STEAK COSTELLA DE VEDELLA CHARRA DE SALAMANCA (1,3 Kgs.) 86.00€

Per a vegetarians i vegans

HAMBURGUESA DE VERDURES 17.00€
amb pebrots del Padron

PAELLA DE VERDURES 20.50€

Guarnicions: **patates fregides, patates al caliu o mongetes**

Salsa roquefort 3.00€
Salsa pebre verd 3.00€
Salsa ceps 3.00€
Salsa de foie 3.50€

web

instagram

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulteu-nos en realitzar la vostra comanda .
Tots els productes crus o semi crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006. Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la seva consulta.

10% IVA INCLÒ