Entrantes

ENSALADA CON VENTRESCA DE ATÚN 18.50€
tomate y cebolla

BURRATA 16.80€
con rúcula al pesto y tomate

ANCHOAS DE L'ESCALA 17.90€
con aceite de oliva virgen extra

ESCALIVADA 14.90€
con queso de cabra caramelizado
pan de coca y su chorrito de aceite de oliva

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 26.60€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 gr.) 29.50€

ESQUEIXADA DE BACALAO 21.00€

CARPACCIO DE CALABACÍN 16.50€
gratinado con virutas de jamón ibérico y mozzarella

CARPACCIO DE BUEY ECOLÓGICO 19.70€
con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

LANGOSTINOS CRUJIENTES 19,60€
con salsa tártara

BUÑUELOS DE BACALAO 16.50€

HUEVOS ESTRELLADOS 17.00€
con virutas de jamón ibérico

CARACOLES CON ALIOLI 17.90€

VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA 18.50€
con una cucharada de romesco

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO 16.50€
(4 unidades)

PUERRO A LA BRASA 19.50€
con sobrasada y un toque de miel

ALCACHOFAS A LA BRASA (TEMPORADA) 17.00€

TEJA DE CALÇOTS (TEMPORADA) 17.50€

Salsa Alioli 1.50€

Salsa Romesco 1.50€

Sopas, arroces y pastas

SOPA DE POLLO DE PAYÉS 14.90€
con pelotitas

CREMA DE CIGALAS 17.50€

LOS MACARRONES DE LA YAYA 12.50€
con tomate, picada mixta y queso gratinado

CANELONES DE CARNE TRADICIONALES GRATINADOS 17.50€

CANELONES DE ESPINACAS Y MOZZARELLA 16.40€

PAN DE PAYÉS TOSTADO, TOMATE y AJO 2,80€
(Disponemos de pan para celíacos)
Avisen a su camarero si desean que no sea servido

FIDEUÀ DE MONTAÑA 20.50€
min. 2 personas (precio por persona)

PAELLA DEL MAR 24.50€
sepia y marisco
min. 2 personas (precio por persona)

ARROZ NEGRO 24.50€
sepia y gambas
min. 2 personas (precio por persona)

ARROZ A LA CAZUELA 23.50€
pollo, butifarra, ceps y espárragos verdes
min. 2 personas (precio por persona)

ARROZ MELOSO 24.50€
secreto ibérico y setas de temporada
min. 2 personas (precio por persona)

SIN GLUTEN

platos recomendados para los pequeños de la mesa

RESTAURANT CAN CORTADA

Bacalao

BACALAO A LA BRASA 30.50€
con verduritas y romesco

BACALAO A LA LLAUNA 30.50€
con judias de Santa Pau

BACALAO CON SAMFAINA 30.50€
gratinado con alioli

Chup Chup

MELOSO DE TERNERA 23.90€
(cocción 12h) con cremoso de patata trufada

CORDERO AL HORNO 26.50€
(cocción 12h) con patatas, cebolla y tomate

Carnes a la brasa

BUTIFARRA DE LA GARRIGA 14.50€
con judías

ESCALOPA DE POLLO 14.50€

MUSLO DE POLLO DE PAYÉS 15.80€

GALTAS DE CERDO 16.80€

PIES DE CERDO 16.80€
con garbanzos

MEDIO CONEJO 17.50€

SECRETO IBÉRICO 23.90€
con foie

WAGYU JAPONÉS A-5 56.00€
entrecot gran selección (200 grs.)

ENTRECOT DE LOMO ALTO 34.00€
madurado 40 días (400 gr.)

PETIT CHULETÓN DE TERNERA (350 gr.) 32.00€

SOLOMILLO DE TERNERA 32.00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE 33.50€

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 22.00€

Carnes a la piedra

CHULETÓN (1 Kg.) 69.50€

ENTRECOT DE LOM ALTO 35.00€
madurado 40 días (400 gr.)

SOLOMILLO DE TERNERA 33.00€

TOMAHAWK STEAK COSTILLA DE TERNERA
CHARRA DE SALAMANCA (1,3 Kgs.) 86.00€

Para vegetarianos y veganos

HAMBURGUESA DE VERDURAS 17.00€
con pimientos del Padrón

PAELLA DE VERDURAS 20.50€

Guarniciones: **patatas fritas, patatas al caliu o judías**

Salsa rocafort 3.00€
Salsa pimienta verde 3.00€
Salsa ceps 3.00€
Salsa de foie 3.50€

web

instagram

Nuestras instalaciones no están exentas de gluten, pero estos platos los podemos cocinar con las mínimas trazas posibles. Consultadnos al realizar vuestro pedido .
Todos los productos crudos o semi crudos se sirven en cumplimiento del RD 1420/2006. Disponemos de las fichas de alégenos de todos los platos para su consulta.

10% IVA INCLUIDO