



# Les fonts de can Sala

## Carta

### Per a picar: mitja ració / ració

  Croquetes de casa de pernil Ibèric 1,25€ la unitat

  Bunyols de bacallà 6,5 / 12

Anxoves artesanes "Extra" del Cantàbric 2€ la unitat

Pernil de gla Ibèric pur D.O. Dehesa de Extremadura 11 / 20

 Tàrtar de tongina vermella i alvocat 16,5

 Pota de pop a la brasa amb cremós de patata 10 €/100gr.

## Entrants

Cargols "a la llauna" 14

 Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà 11

Amanida de tomàquet, ceba tendra i ventresca de tongina 10

Amanida de meló i pernil ibèric amb vinagreta de cítrics 11

   Amanida de maduixes amb encenalls de brie  
ceba cruixent i vinagreta de mostassa 9,5

  Ajoblanco amb un toc d'essència de gambes 10

Sopa de peix de roca 10

 La Coca de pa de Can Sala amb tomàquet o allioli 1,5 / 2,25

Pa sense gluten 2


## Menú

del 13 al 25 d'octubre



migdiès feiners 19€

caps de setmana 25€

### Entrants

 Milfulls de poma i formatge de cabra gratinat a la mel

 Sopa de peix de roca en crosta de pasta de full

  Tagliatelle fresc amb crema de bolets, llangonissa esparracada i rovellons

### Segons

 Pavo rostit a la catalana

 Arròs cremós de rossinyols, alls tendres i escamarlans

Barat sense espines a la caponata de verdures

### Postres

 Xarrup de llimona al Chartreuse

 Compota de papaia amb escuma de coco

 Flam de tè matxa

### Beguda

Aigua o copa de vi o cervesa o refresc



Làctics/gluten



Adaptable sense làctics o gluten



Vegetarià

## Peixos

Lingot de tonyina vermella amb escalopa de foie i reducció de Pedro Ximénez 23

Corball amb romesco negre 18

Rèmol a la sal amb verduretes 23

Bacallà, diferents estils:

 Amb calamars i puré cremós de fesols 19,5

A l'allioli suau, amb patates fregides casolanes 18,5

A la brasa, amb samfaina de l'hort 19,5

Els nostres arrossos:

  De bolets amb oli de tòfona (opció vegana) 14

Paella marinera (mínim per a 2 persones) 16,5 p.p.

## Carns

Conill a la brasa amb allioli de morter 12,5

Costelles de cabrit a la brasa o la milanesa 15,5

Peus de porc estofats amb encenalls de foie 15

 Secret ibèric cruixent amb salsa de ceps 18,5

Solomillo de vedella a la brasa amb ceba confitada i escalopa de foie 24

Chuletón de vaca vella a la brasa 5,5€/100gr



Làctics/gluten



Adaptable sense làctics o gluten



Vegetarià

# Les postres

- 🍮 Escuma de crema catalana amb gelat de llet merengada 5
- 🍮 Carpaccio de pinya amb gelat de coco i ron 5,5
- 🍮 Brownie de festucs amb gelat 6,5
- Amanida de fruita fresca 4,5
- 🍮🌾 Pastís de xocolata 5,5
- 🍮🌿 Carrot Cake de pastanaga i nous 5,5
- 🍮 Assortiment de formatges amb codony i fruites (demandar amb 15 min. d'antelació) 6
- 🍮 Tòfones de xocolata 1,25 la unitat
- 🍮 Parfait de coco amb sopeta de pinya 5
  
- 🍮 Copa de gelat (vainilla, maduixa o xocolata) 5,5
- 🍮 Gelat de iogurt amb coulis de gerds 4,5
- 🍮 Gelat de xocolata negra a la taronja amb crema de Grand Marnier 5,5
  
- Xarrup de llimona o de mandarina 5,5
- Xarrup de mojito 5,5

## Menú junior 13€

🌿 Macarrons bolonyesa\* | Canelons (3 unitats) | Sopa de fideus  
\*Formatge a part

Costelles de cabrit brasa o arrebossades amb patates fregides  
Nuggets de pollastre amb patates fregides  
\*Amb quetxup al plat

Fruita fresca o gelat (xocolata, vainilla o maduixa)  
\*Aigua o refresc inclòs

\*Opció menú infantil (plat combinat + aigua o refresc + postres 9€)



Làctics/gluten



Adaptable sense làctics o gluten



Vegetarià