



Les fonts de can Sala

Carta

Para picar: media ración / ración

  Tempura de "calçots" con romesco 5,5 / 9,90

  Croquetas de casa de jamón Ibérico 1,25€ la unidad

  Buñuelos de bacalao 6,5 / 12

Anchoas artesanas "Extra" del Cantábrico 2€ la unidad

Jamón de bellota Ibérico puro Dehesa de Extremadura 11 / 20

 Láminas de alcachofa crujientes 6/11

Virutas de foie con gelatina de moscatell 14

 Tartar de atún rojo y aguacate 16,5

 Pata de pulpo a la brasa con cremoso de patata 10 €/100gr.

Entrantes

Caracoles "a la llauna" 14

 Carpaccio de ternera con virutas de parmesano 11

 Ensalada Perigord con trufa, anchoas y cebolla morada 12

  Ensalada de virutas de foie, queso manchego, frutos rojos y gelatina de moscatell 12

 Sopa de galets con mini-albondigas 10

Sopa de pescado de roca 10

 La Coca de pa de Can Sala con tomate o alioli 1,5 / 2,25

Pan sin gluten 2,7

La Calçotada del "senyoret"

Aperitivo: Nuestra coca de pan con butifarra blanca de payés y Tempura de calçots

Calçots pelados con nuestra salsa romesco

Segundos a elegir entre:

Ragut de ternera con setas y patatas baby

o

Suprema de Corvina a la brasa con verduritas salteadas

Postres:

Postres de músico con Moscatell

o

Espuma de crema catalana

Bebidas: Porrón de vino tinto, copa de cava Brut Nature, aguas y cafés

30€ IVA incluido días laborables

l el fin de semana:

La Calçotada VIP

(Con reserva!)



Lácticos/gluten



Adaptable sin lácticos o gluten



Vegetariano

Pescados

Lingote de atún rojo con escalopa de foie y reducción de Pedro Ximénez 23

Corvina con romesco negro 18

Rodaballo a la sal con verduritas 23

Bacalao, diferentes estilos:

Bacalao confitado con chutney de tomate, ciruelas y orejones 19,5

 Bacalao a l'allioli gratinado con patatas fritas caseras 18,5

Nuestros arroces:

Arroz sabroso de conejo y alcachofas (mínim 2 personas) 12 p.p.

 Arroz meloso de setas y zamburiñas 14

Carnes

Conejo a la brasa con alioli de mortero 12,5

 Costillitas de cordero a la brasa 15,5

 Jarrete de ternera con rovellons 16,50

 Secreto Ibérico crujiente con crema de boletus 18,5

Solomillo de ternera a la brasa con cebolla confitada y foie 24

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



Lácticos/gluten














Adaptable sin lácticos o gluten




Vegetariano

Los postres

-  Espuma de crema catalana con helado de leche merengada 5
-  Brownie de pistachos (sin gluten) con helado 6,5
- Ensalada de fruta fresca 4,5
-   Tarta de chocolate 5,5
-   Carrot Cake de zanahoria y nueces 5,5
-  Tabla de quesos con membrillo y frutas (pedir con antelación) 9
- Postres de Música con Moscatell 6
-  Trufas de chocolate 1,25 la unidad
-  Copa de helado (vainilla, fresa o chocolate) 5,5
-  Helado de chocolate negro a la naranja con crema de Grand Marnier 5,5
-  Sorbete de limón al Chartreuse 5,5
- Sorbete de mojito 5,5

Menú junior 13€

-  Macarrones boloñesa* | Canelones (3 uds) | Sopa de galets
* queso a parte

Costillas de cabrito brasa o rebozadas con patatas fritas

Nuggets de pollo con patatas fritas

*kétchup en el plato

Fruta fresca o helado (chocolate, vainilla o fresa)

*Refresco o agua incluidos

*Opción menú infantil (plato combinado + bebida 9€)



Lácticos/gluten



Adaptable sin lácticos o gluten



Vegetariano