



Les fonts de can Sala

Carta

Per a picar: mitja ració / ració

  Tempura de calçots amb romesco 5,5/9,90

  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

 Làmines de carxofa cruixents 6/11

Encenalls de foie amb gelatina de moscatell 14

 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 Perigord, camb tòfona, anxoves i ceba morada 12

  Amanida d'encenalls de foie, formatge manxego, fruits vermells i gelatina de moscatell 12

 Sopa de galets amb mini-mandonguilles 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

La Calçotada del senyoret

Aperitiu: La nostra coca de pa amb botifarra blanca de pagès i tempura de calçots

Calçots pelats amb la nostra salsa romesco

Segons a escollir entre:

Costelles de xai i llonganissa a la brasa amb una punxa de patata al forn, tomàquet i carxofa i fesols saltejats

-Allioli de morter-
0

Suprema de Corvina a la brasa amb verduretes saltejades

Postres:

Postres del músic amb Moscatell
0

Escuma de crema catalana

Begudes: Porró de vi negre, copa de cava Brut Nature, aigües i cafès

30€ IVA inclòs



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:

Bacallà confitat amb xutney de tomàquet, prunes i orellanes 19,5

 Bacallà a l'allioli gratinat amb patates fregides casolanes 18,5

Els nostres arrossos:

Arròs saborós de conill i carxofes (mínim 2 persones) 12 p.p.

 Arròs melós de bolets i mini vieires 14

Carns

Conill a la brasa amb allioli de morter 12,5

Costelles de xai a la brasa 15,5

 Jarret de vedella amb rovellons 16,50

 Secret ibèric cruixent amb salsa de ceps 18,5

Filet 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
-  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
-  Taula de formatges amb codony i fruites (demandar amb 15 min. d'antelació) 9
Les postres de música amb Moscatell 6
-  Tòfones de xocolata 1,25 la unitat

-  Copa de gelat (vainilla, maduixa o xocolata) 5,5
-  Gelat de xocolata negra a la taronja amb crema de Grand Marnier 5,5

Xarrup de llimona al Chartreuse 5,5

Xarrup de mojito 5,5

Menú junior 13€

 Macarrons bolonyesa* | Canelons (3 unitats) | Sopa de galets
*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