



# 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

Encenalls de foie amb gelatina de moscatell 14

 Tàrtar de tongina vermella i avocat 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

Xatonada, escarola, bacallà esqueixat, anxoves i salsa romesco  
12

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

 Escudella barrejada tradicional 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 3 al 16 de maig  
migdiès feiners 19€

### Entrants

Gaspacho de maduixes  
Amanida tèbia de pernil  
ibèric, gambes i espàrrecs  
bladers

  Bunyols de plàtan i  
formatge de cabra amb  
coullis de pebrot vermell

### Segons


Garrinet (cochinillo) desossat  
amb textures de poma

 Risotto mariner amb  
llamàntol

Bacallà amb allioli gratinat i  
patates fregides casolanes

### Postres

Xarrup de maracuià  
Amanida de fruits vermells

 Pannacotta d'arròs amb  
llet, xarrup de violetes i coullis  
de fruits vermells

### Begudes

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:*

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

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

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

## Carns

Conill a la brasa amb allioli de morter 12,5

Costelletes de cabrit, arrebossades 15,5

 Estofat de cua de bou 18,5

 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