



Les fonts de can Sala

Carta

Para picar: media ración / ración

  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

 Tartar de atún rojo y aguacate 16,5

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

 Flor de calabacín rellena de foie con reducción de Oporto
6,6€ la unidad

Entrantes

Caracoles "a la llauna" 14

 Carpaccio de ternera con virutas de parmesano 11

Ensalada de tomate, cebolla tierna y ventresca de atún 10

Ensalada de melón y jamón Ibérico con vinagreta de cítricos 11

   Ensalada de fresas con láminas de brie y
vinagreta de mostaza 9,5

  Gazpacho tradicional andaluz 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

Menú

del 9 al 27 de agosto
mediodías laborables 19€

Entrantes


 Nuestra ensalada rusa
con langostinos

 Sopita de albaricoques y
melocotón con panceta
ahumada crujiente

  Tagliatelle con tomate,
albahaca y pato asado

Segundos

 Corvina a la meunière de
naranja y genjibre

 Risotto de calamar,
mejillones y papada
confitada

 Abanico ibérico con
sobrasada y fondant de brie

Postres

  Café irlandés a
nuestra manera

  Lemon pie
Ensalada de frutas
naturales

Bebidas

Agua o copa de vino o
Cerveza o refresco



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:

 Confitado con chutney de tomate, ciruelas y orejones 19,5

Al alioli suave, con patatas fritas caseras 18,5

A la brasa, con sanfaina del huerto 19,5

Nuestros arroces:

  De setas con aceite de trufa 14

Paella marinera (mínimo para 2 personas) 16,5 p.p.

Carnes

Conejo a la brasa con alioli de mortero 12,5

Costillas de cabrito a la brasa o a la milanesa 15,5

Manitas de cerdo estofadas con foie 15

 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 13,20€

-  Macarrones boloñesa* | Canelones (3 uds) | Sopa de fideos
* 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 9,90€)



Lácticos/gluten



Adaptable sin lácticos o gluten



Vegetariano