



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 tonyina 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 tonyina 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

  Gaspaxo tradicional andalús 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 4 al 15 d'octubre migdies

feiners 19€

Consulteu el menú especial pel pont del
Pilar (9,10,11 i 12)


Entrants

 Amanida de formatge de cabra, codonyat i vinagreta de gerds

 Crema de porro i poma amb botifarra negra esparracada

  Tagliatelle amb salsa de ceps i parmesà



Segons

 Corball amb salsa iodada de musclos i verduretes

 Melós de porc amb parmentier de patata

Arròs negre amb sípia i all i oli escalivat

Postres

  Mousse d'albercoc amb melmelada de mango i tomàquet

  Esponjós de frangelico amb crema catalana i gelat de llet merengada

Amanida de fruites naturals

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:

 Confitat amb chutney de tomàquet, prunes i orellanes 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
-  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 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