



Les fonts de can Sala

Carta

Per a picar: mitja ració / ració

  Croquetes de casa de pernil Ibèric 1,50€ la unitat

  Bunyols de bacallà 7 / 12

 Calçots arrebossats amb salsa romesco 7 / 12

Anxoves artesanes "Extra" del Cantàbric 2.20€ la unitat

Pernil de gla Ibèric pur D.O. Dehesa de Extremadura 12 / 22

 Làmines de carxofa cruixents 7/12

Encenalls de foie amb gelatina de moscatell 15

 Tàrtar de tongina vermella i alvocat 18

 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, amb tòfona, anxoves i ceba morada 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 alloli 1,5 / 2,25

Pa sense gluten 2

Menú Nadalenc

Aperitiu de benvinguda

Racions servides al centre de la

taula:

La nostra coca de pa amb tomàquet i pernil Ibèric

Llagostins cruixents amb salsa satay d'avellana

Amanida Perigord amb tòfona, anxoves, ceba morada i parmesà

Caprici de foie

Xai desossat amb suc de coccio o romani

o

Corball amb bisqué de marisc i verdures

o

Risotto de mini-vieires i bolets

La nostra pinyacolada

o

Xarrup de mandarina amb magrana

o

Esponjós de Frangelico amb crema cremada

Celler

Vi blanc Castell de Mont-blanc D.O. Conca de Barberà

Vi negre Capitol criança D.O. Tarragona

Copa de cava Brut Nature

Pa, aigües minerals, Cafè

30 € IVA inclòs feiners

37 € IVA inclòs vespres i festius



Làctics/gluten



Adaptable sense làctics o gluten



Vegetarià

Peixos

Lingot de tonyina vermella amb escalopa de foie i reducció de Pedro Ximénez 24

Corball amb salsa iodada de musclo 21

Rèmol a la sal amb verduretes 25

Bacallà, diferents estils:

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

Bacallà a la brasa amb verduretes 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 oli de tòfona 14

Carns

Conill a la brasa amb allioli de morter 12,5

Costelles de xai a la brasa 16,5

 Estofat de cua de bou 16,5

 Secret ibèric cruixent amb salsa de ceps 18,5

Filet de vedella a la brasa amb ceba confitada i escalopa de foie 25

"Chuletón" de vaca vella a la brasa 6€/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) 12
- 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 13,20€

-  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 refrese inclòs

*Opció menú infantil (plat combinat + aigua o refrese + postres 9,90€)



Làctics/gluten



Adaptable sense làctics o gluten



Vegetarià