ENTRANTRES FRIOS y CALIENTES

_

En todos los precios de la carta, esta incluido el 10% de I.V.A. CALIENTES

Almejas extra de Carril, a la plancha, vivas, o a la marinera.

Alubias pochas de Sangüesa con almejas de Carril

Alubias pochas de Sangüesa con espardeñas

Alubias pochas de Sangüesa, con vieiras.

Berberechos de Galicia, al vapor.

Buñuelos de bacalao con piñones de castilla

Calamares a la romana o a la andaluza

Chipirones de la costa, salteados o a la andaluza

Cigalitas de la costa saltedas con sal y pimenta negra

Croquetas caseras de jamón de ibérico de Jabugo y foie gras de oca.

Espardeñas a la plancha a la andaluza o a la romana

Espardeñas con tomate natural guisado

Gambita roja de la costa, salteada o a la plancha

Morralet salteados, variedad de pulpitos, orejudos

Navajas de Sant Carles de la Rapita, a la plancha

Pescadito variado frito

Sepias troceadas estilo "CAN SOLE", con tomate al horno

Sepiones de la costa, salteados con su tinta

Sopa de rape

FRIOS

Anchoas en salazón, extras del Cantabrico,

Cogollos de Tudela con ventresca de bonito en aceite de oliva virgen.

Escalibada de pimiento rojo, cebolla y bernjena, asada

Ensalada de la huerta, lechuga, tomate cebolla y aceitunas negras de Kalamata

Ensalada de pimientos del piquillo asados, con cebolla confitada y lechuga

Esparragos de Navarra extra gruesos 6/8

Esparragos verdes extras a la plancha

Jamon iberico de bellota, cortado a mano (100grs.) de Jabugo - Huelva

Mojama de atun de Barbate - Cadiz Pimientos del piquillo asados artesanalmente Salchichon artesanal de la casa Bofill de Vic

Servicio de Pan, por comensal Pan tostado o con tomate, por racion Salsas - All i Oli, Mahonesa o Romesco, por racion

ARROCES y FIDEUAS – (20 Minutos)

Todos los arroces estan elaborados con arroz BOMBA

Minimo 2 personas - Percio por racion

Arroz a banda.

Arroz a banda con bogavante.

Arroz a banda, con patas de cangrejo rojo real Noruego.

Arroz a banda con almejas de Carril

Arroz a banda con espardeñas

Arroz a banda, con vieiras.

Arroz caldoso con frutos del mar. CAN SOLE.

Arroz caldoso CAN SOLE, con bogavante.

Arroz caldoso CAN SOLE, con patas de cangrejo rojo real Noruego

Arroz caldoso CAN SOLE, con espardeñas.

Arroz caldoso CAN SOLE, con erizos y vieiras.

Arroz caldoso CAN SOLE, con vieiras.

Arroz caldoso CAN SOLE, con almejas del Carril.

Arroz caldoso negro, con pequeñas sepias, al estilo del Ampurdan

Arroz a la paella o negro

Fideos a banda. (Fideua).

Fideos a banda con bogavante

Fideos a banda con patas de cangrejo rojo real Noruego

Fideos a banda con almejas de Carril

Fideos a banda con espardeñas

Fideos a banda, con vieiras.

Fideos negros con pequeñas sepias de playa.

Fideos a la marinera

PESCADOS y MARISCOS

-

Atún fresco del Mediterráneo a la plancha

Atún fresco del Mediterráneo con tomate y cebolla.

Bacalao a la llauna,

Bacalao a la Catalana, frito con cebolla, pasas de corinto y piñones.

Bacalao " CAN SOLE", con patatas y romesco al horno, gratinado con all i oli.

Bogavante, al horno con tomate, a la plancha o hervido. (+/- 500/600grs.)

Bullabesa al estilo de "CAN SOLE".

Caldereta de bogavante. (Precio por persona, Mínimo 2 personas).

Cigalas de la costa, a la plancha. (+/- 300 grs)

Gambas de la lonja de la Barceloneta, a la plancha. (+/- 260 grs)

Langostinos de cola azul de Sant Carlos, a la plancha o hervidos (+/- 300 grs)

Lenguado frito o plancha. (+/- 300/350 grs.).

Lenguado a la menier. (+/- 300/350 grs.)

Merluza de palangre a la romana, frito o plancha.

Merluza de palangre al horno con tomate, patatas y cebolla o a la espalda.

Parrillada de pescado y marisco.

Pescadito frito (merlucitas, pelayas y salmonetes).

Rape a la plancha, frito o a la romana.

Rape al horno con tomate, a la marinera, al horno con patatas y cebolla o estilo "CAN SOLE", con patatas y romesco, gratinado con all oli.

Rodaballo salvaje del Cantabrico, frito o plancha.

Rodaballo salvaje del Cantabrico, al horno con patatitas y cebolla,

Suquet de rape de San Vicente, con patatas, almejas y cigalas.

Suquet de rodaballo salvaje del Cantábrico, con patatas, almejas y cigalas.

Zarzuela al estilo "CAN SOLE", con pesdaos y marisco

CARNES

Butifarra artesana de la Riera, frita con pimientos del Padrón o con patatas

Entrecot a la plancha, con patatas fritas +/- 300 grs.

POSTRES

HECHOS EN CASA

Biscuit "Glacé", con chocolate caliente.	8,77
Borracho (bizcocho bañado con licor).	7,66
Cañas de hojaldre, rellenas de cabello de angel	8,01
Cañas de hojaldre, rellenas de nuestra Crema Catalana.	7,78
Coulant de Chocolate.	8,84
Crema catalana, con azúcar caramelizado.	8,25
Delicias de coco	7,43
Flan de huevo.	6,24
Praliné (Helado de biscuit, con almendras caramelizadas).	8,54
Pudín de naranja.	8,11
Sorbete de limon con Marc de Champagne, Vodka o Calvados.	10,03
Tatain de manzana	8,27
Tocinillo del cielo.	8,07
Trufas de chocolate.	6,79
Zumo de naranja natural.	4,64

y ADEMAS

Catanias de Vilafranca del Penedes de la casa CUDIE	
(Almendras recubiertas de 2 texturas de chocolate y espolvoreadas de chocolate trufado)	6,76
Fruta del tiempo.	4,51
Helado de cacao Gran Cru al 72%	8,89
Helado de Kefir (Yogurt del Caucaso) con infusión de lima y su piel.	7,02
Helado de vainilla de Papantla (México)	7,02
Queso manchego seco, en aceite.	6,22
Sorbete de limón exprimido de Gandia (Valencia).	6,34
Sorbete de mandarina de Soller (Mallorca).	6,77
Surtido de carquiñolis y empiñonados (mini cocas de hojaldre con piñones).	6,63

VINOS DULCES PARA POSTRES

3 de 4 25/03/2013 12:31

Dolç Mataro - 100% Mataro	9,37
Moscatell - 100% Moscatel	4,28
Oporto - Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional y Tinta Roriz	5,33
Ratafia - Licor de nueces, macerado con hierbas aromaticas	5,52
Pedro Ximenez - 2008 - 100% Pedro Ximenez	5,53
Pedro Ximenez Reserva - 1982 - 100% Pedro Ximenez	8,99
S'Naranja - Pedro Ximenez y Palomino Fino con piel de naranja	7,41
S' PX - 100% Pedro Ximenez, uva pasificada seleccionada	7,01
S 'PX - Solera 1989 - 100% Pedro Ximenez, uva pasificada seleccionada	8,77
Tokaji Aszu - 5 Putonios - Furmint, Hárslevelü y Moscatel de Grano Menudo	10,35
Tokaji Aszu - 6 Putonios - Furmint, Hárslevelü y Moscatel de Grano Menudo	15,59

En estos precios esta incluido el 10% del I.V.A.

4 de 4 25/03/2013 12:31