

CAN SOPHIA

RESTAURANT

PRIMERS

Amanida rusa amb sardina fumada, taperes i 'piparras'	18.90 €
Amanida de pop fregit amb 'ajoblanco' de coco i 'mojo' verd	22.50 €
Tartar de salmó marinat, kimchi i gaspatxo de maduixes	20.50 €
Caneló d'alberginia amb hummus i vinagreta oriental, sèsam i tomàquet	16.60 €
Tartar de llagostins, vinagreta agridolça, alvocat i algues	23.50 €
Carpaccio de peus de porc, poma rostida , pinyons , foie i brots	19.90 €
Terrina de foie feta a casa ,mango,cruixent d'avellanes i vi dolç	26.90 €
Croquetes d'estofat de pollastre	17.50 €
Anxoves de proximitat, toc de pebre i oli d'oliva verge extra	18.90 €
Centre de paleta ibèrica tallat a mà	26.80 €
Coca de vidre amb tomàquet	4.50 €
Suplement de pa	1.50€

PASTA / ARRÒS (min. 2 pax)

Tortellini de bacallà, emulsió dels seus 'Callos' i escuma de coliflor		23.50 €
Arròs melós de Pals amb llamàntol blau	(por persona)	p.s.m
Arròs de Pals amb verduretes, tonyina i sèsam	(por persona)	27.90 €

CAN SOPHIA

RESTAURANT

PEIXOS

Llom de bacallà confitat al buit, salsa de coliflor, ceba caramelitzada i 'Pimentón de la

Vera' 28.90 €

Turbot farcit de gambes i musclos amb crema blanca i oli d'estragó 35.80 €

Llobarro nacional amb escabetx cremós i chutney de pastenaga 28.90 €

Corvall al forn sobre suquet de galera, mantega amb algues i germinats de ceba 33.50 €

CARNS

Filet de vedella, cremós de cigrons, verduretes al dente i salsa de foie 31.90 €

Xai desossat amb figues confitades i trufa d'estiu 34.90 €

Magret d'ànec nacional amb salsa curry i pinya 28.90 €

Panxeta ibèrica amb poma, moniato rostit i ceba envinagrada 25.50 €

Caneló de rostit amb crema trufada 22.80 €

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Menú Can Sophia

Aperitiu de la casa

~~

Gaspatxo de maduixa amb gambetes marinades en llima, alfàbrega gelada i mandarina

Presa ibèrica curada amb alberginia rostida i adobada sobre un cruixent de focaccia i salsa de mostassa i mel

Pebrot del piquillo farcit de calamar, caldo d'arròs i emulsió de piparra

Plats principals per triar

Cadera de vaca a la planxa amb parmentier de cigró, verduretes al dente, reducció de soja i xarop d'auró

o

Taco de corvall al forn sobre suquet de galera, mantega amb tocs marins i brots

o

Fideus melosos amb molles de bacallà fumat i allioli de coriandre (min.2 pers.)

Moments dolços

Pinya colada amb sopa de maracujà i merenga

Mató de vaca amb gelat, mel de romaní i pasta de full caramelitzada

Aigua · Cafè

50,00€

El menú es servirà per taula completa

El menú està disponible fins a les 14.30 i 21.30