

CAN SOPHIA

RESTAURANT

PER COMPARTIR

Pernil de gla ibéric tallat a má amb pa de vidre 28€

Taula de formatges amb confitures de la casa 22€

Anxoves "Don Bocarte" amb pa de vidre 21€

Tonyina vermella salvatge "Don Bocarte" bouquet d'enciams amb salsa
sajolida i perles d'oli 18€

Foie mi-cuit a la sal amb gelé de figues 23€

Pa de Vidre amb tomàquet 4€

ENTRANTS

Amanida de l'hort 12€

Hummus de remolatxa, crudités i pa de pessic de sèsam 16€

Endivia escabetxada amb cremós de col i flor i pebrot rostit 17€

Presa d'Angus curada a casa, formatge "Roques Blanques" amb sal i
llimona 19€

Carpaccio de gamba de Palamós, maionesa de safrá i sal negre 28€

Crema "ajoblanco" amb vieiras saltejades a la farigola i caviar 23€

Ravioli de gambeta de Blanes i mol·luscs amb escuma de parmesà al
julivert i suquet lleuger 21€

Cassoleta d'arros amb llebre i mongeta de mar 23€

CAN SOPHIA

RESTAURANT

PEIX

Pesca del día amb la seva guarnició	S/M
Verat flambejat a sobre de verdures escalivades i ceba tendre	19€
Llom de lluç al cava amb escamarlanets de costa	23€
Guisat de turbot al estil Tossenc	28€

CARNS

Llengua estofada amb salsa de pastenaga de la Carme	18€
Tira de llom baix (Angus) i ceba tendre com una amanida	38€
Carré de xai amb nectarina i salsa de formatge de cabra	29€
Tosta de filet estil Rossini	28€
Colomí en 2 cocions amb el seu suc, el seu parfait i pa d'espècies	28€

POSTRES

"La Panacota" amb tartar de fruites d'estiu	9€
Maduixots del Maresme amb escuma de llet de coco merengada	10€
Pastís de formatge clàsic	10€
Crema de xocolata amb núbols de chantilly	11€
Brownie blanc Can Sophia amb gelat de xocolata	12€
Gelats variats (preu per bola)	3€