

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Amanides

Amanida de temporada amb productes de l'hort	10 €
Amanida César amb cabdells de Tudela y pollastre cuit a baixa temperatura	11.50 €
Amanida de Mango i papaia amb llagostins panko	14.50 €
Amanida tèbia de guatlles en escabetx suau de vinagre de Xerès	14 €

Entrants

Ostras Amélie al natural o amb ponzu i Ikura	(per unitat)	6 €
Tartar vegetal amb encurtits i 'regañás'		12 €
Carpaccio de gambes, daus de tomàquet i mayonesa d'alfàbrega i pinyons torrats		15 €
Terrina de foie amb compota de poma, figues confitades i reducció d'Oporto		17 €
Parmentier de patata amb ou de pagès a baixa temperatura, bolets i tòfona d'estiu		17 €
Coca de ventresca de tonyina vermella amb verdures brasejades		14.50 €
Calamarçets de costa amb ceba confitada i un toc d'Amontillado		17 €
'Tiradito' de pop amb 'papas a la huancaína'		16.50 €

Pasta i Arròs

Arròs de colomí amb esparidenyes de Blanes i torradetes dels seus fetges		28 €
Arròs de llamàntol una mica caldós	(min. 2 pax - Preu p/p)	26 €
Fideus negres arrosejats amb rap i gambes de Palamós		18 €
Pappardelle al pesto amb tomàquet cherry, pinyons torrats i burrata		11.5 €

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Carn

Costelles de xai de llet amb Ras el hanout, iogurt grec i cítrics	21 €
Magret d'ànec amb chutney de pinya i mango	16 €
Filet de porc Ibèric amb hummus, pastanaga i festucs	17.50 €
Filet de vedella amb ragout de bolets i tòfona d'estiu	24 €

Peix

Turbot al pil-pil d'allis negres i cloïses	24 €
Peix de llotja amb patates i verdures al forn	21 €
Llamanàtol amb cremós de patata i plàncton marí, escuma de fonoll y emulsió de marisc	32 €
Tataki de peix espasa, consommé de tomàquet rostit, verduretes i sorbet de tomàquet	19 €