

CAN SOPHIA

RESTAURANT

PARA COMPARTIR

Buñuelos de bacalao sobre escarola fresca con emulsión de ajo negro (6 un.)	18€
Langostinos en tempura de carbón con emulsión de salsa Espinaler (6 un.)	18€
Foie gras de pato a la sal, acompañado de dulce de berenjena asada	22€
Tabla de quesos acompañada de nuestras marmeladas caseras	24€
Anchoas 'Don Bocarte' servidas con mantequilla artesanal y pan brioche	25€
Jamón ibérico de bellota, corte a mano (80 g)	28€
Pan de cristal, untado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	6€

Primer compás – Nuestros entrantes

Ensalada primavera de hinojo, apio y manzana, sobre hojas tiernas	16€
Hummus de 'Pinttarra' con piparras, crujiente de fuet y tortilla soplada	18€
Sopa fría de tomate, con nieve de Idiazábal, guacamole y trucha macerada	20€
Variedad de tomates con stracciatella, paletilla ibérica y emulsión de pesto	22€
Carpaccio de gambas de Palamós, en vinagreta de ajetes y espárragos trigueros	28€
Tallarines de tinta salteados con almejas, en emulsión de su propio jugo	29€
Guisantes de temporada con yema curada, consomé ibérico y caviar	32€
Arroz en cazuelita 'Mar i Muntanya', con carnes nobles i mariscos	28€
Risotto de carabineros, calamar salteado y salsa de su propia tinta	36€

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Del Mar:

Lomo de corvina a la espalda, sobre patata confitada y refrito de ajos	26€
Salmón en semicuración de cítricos, con espuma de espárragos y remolacha	28€
Dados de rape en tempura, con mousse de sobrasada mallorquina y miel	29€
Bacalao confitado a 63°C en caldo de espinacas y cremoso de calabaza	32€
Tataki de atún del Mediterráneo, con garum moderno y tomate confitado	32€

De la tierra:

Lagarto ibérico marinado, con gel de manzana asada y su demi-glacé	24€
Pularda de caseío en dos tiempos, con texturas de tupinambo y praliné	28€
Lomo de ternera blanca a las finas hierbas, acompañado de salsa Morbié	31€
Gigot de cordero glaseado en su propio jugo	31€
Solomillo de vaca premium, al estilo Rossini	36€

POSTRES

Carrot cake 'tradicional' con helado de frambuesa	9€
Fresa en texturas, con espuma de coco merengado	9€
'La copa' de chocolate y chantilly	10€
Pan, aceite y chocolate	10€
'Pà de pessic' de mantequilla, con sopa tibia de melocotón y limón, helado de albahaca y yogur	12€
Surtido de helados a elección	4€/bola