

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Salades

Salade de saison avec des produits d'un verger	10 €
Salade de mangue et papaye aux crevettes panko	14.50 €
Salade de forêt (champignons, betterave, châtaignes, pignons, jambon et romesco)	14.50 €

Entrée

Huîtres Amélie naturelles ou avec concombre et yaourt	(par unité)	6 €
Houmous à la betterave avec légumes et crème de fromage de chèvre Blancafort		14 €
Ravioli de crevettes aux champignons, truffes et caviar Nacarii de 'La Vall d'Aran'		19 €
Carpaccio de canard et figues avec mousse de foie et réduction de Pedro Ximénez		17 €
Parmentier de pommes de terre à l'oeuf à basse température, champignons et truffe d'été		18.50 €
Toast the thon rouge avec légumes braisés		14.50 €
Calamar aux oignons caramélisés et une touche d'Amontillado		17 €
Mousse de pomme de terre avec aubergine fumée et pieuvre braisée		18.90 €

Pâtes et Riz

Riz crémeux aux champignons et crevettes de Palamós		24 €
Riz de 'paraigüero' (saucisse noire, haricots et morue)	(min. 2 pax - Prix p/p)	21 €
Nouilles noires rôties avec grondin-perlon		19.50 €
Cannelloni de viande rôtie dans le style de Natalia Granados		13.50 €

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Viande

Chèvre à basse température avec du miel, romarin et de la crème de citrouille	26 €
Boulettes de viande avec des calamars dans le style de Tossa	16 €
Joue de porc ibérique avec patates douces et légumes	22 €
Rôti de bœuf avec légumes marinés, mille-feuilles aux pommes de terre et curry	22 €
Poulet aux langoustines	18 €

Poisson

Cabillaud à la sauce à l'ail noir et au miel	22 €
Poisson du marché avec pomme de terre et légumes au forn	21 €
'Suquet' de rouget'	26 €
Calamars sautés avec 'mongeta del ganxet' (haricots) et champignons	21 €
'Cim i Tomba' de lotte et turbot	19 €