

CAN SOPHIA

RESTAURANT

À PARTAGER

Beignets de morue, scarole fraîche et émulsion d'ail noir (6 pcs) 18€

Langoustines en tempura au charbon, émulsion de sauce Espinaler (6 pcs) 18€

Foie gras de canard en croûte de sel, accompagné de compotée d'aubergine rôtie 22€

Plateau de fromages accompagné de nos confitures maison 24€

Anchois 'Don Bocarte' servis avec beurre artisanal et pain brioché 25€

Jambon ibérique de bellota, tranché à la main (80 g) 28€

Pain cristal, garni de tomate séchée à suspendre et d'huile d'olive vierge extra 6€

ENTRÉES

Salade de printemps au fenouil, céleri et pomme, sur un lit de jeunes pousses 16€

Houmous de 'Pintarra' aux piparras, croustillant de fuet et omelette soufflée 18€

Soupe froide de tomate, avec neige de fromage Idiazábal, guacamole et truite macérée 20€

Variété de tomates, stracciatella, jambon ibérique et émulsion de pesto 22€

Carpaccio de crevettes de Palamó, vinaigrette d'ailllets et asperges vertes sauvages 28€

Tagliatelles à l'encre sautées aux palourdes, en émulsion de leur propre jus 29€

Petits pois de saison, jaune d'œuf confit, consommé ibérique et caviar 32€

Riz en cocotte 'mar i muntanya', de viandes nobles et fruits de mer 28€

Risotto de carabinieri, calamar sauté et sauce à l'encre de calamar 36€

CAN SOPHIA

RESTAURANT

POISSONS

Dos de corvina grillé, sur pomme de terre confite et persillade d'ail 26€

Saumon en semi-salaison aux agrumes, écume d'asperges et betterave 28€

Dés de lotte en tempura, mousse de sobrasada majorquine et miel 29€

Cabillaud confit à 63°C dans un bouillon d'épinards et crémeux de courge 32€

Tataki de thon Méditerranéen, garum moderne et tomate confite 32€

VIANDES

Échine ibérique marinée, gelée de pomme rôtie et son demi-glace 24€

Poularde de ferme en deux temps, textures de topinambour et praliné 28€

Filet de veau blanc aux fines herbes, accompagné de sauce Morbie 31€

Gigot d'agneau glacé dans son propre jus 31€

Filet de bœuf Premium préparé à la Rossini 36€

DESSERTS

Carrot cake 'traditionnel' avec glace aux framboises 9€

Fraise en textures, écume de noix de coco meringuée 9€

'La coupe' au chocolat et chantilly 10€

Pain, huile et chocolat 10€

'Gâteau léger' au beurre, soupe tiède de pêche et citron, glace au basilic et yaourt 12€

Sélection de glaces selon votre choix 4€/boule