

CAN SOPHIA

RESTAURANT

Entrées

Salade verte (laitue, tomate, avocat, œuf, oignon et carotte)	14.50 €
Salade Casa Granados aux fruits de mer	23.90 €
Tartare de thon mariné, concombre, kimchy et noix de coco	24.50 €
Carpaccio de crevettes rouges à l'ail	26.90 €
Anchois de 'L'Escala' (4 pièces) avec une touche de poivre et d'HOVE	18.90 €
Steak tartare de vaches plus âgées assaisonné à notre goût	23.90 €
Carpaccio de 'txuleta', huile fumée, champignons confits et parmesan	23.90 €
Cœur de Jambon 100%, ibérique coupé au couteau	27.00 €
Croquettes de jambon ibérique	19.90 €
Terrine de foie maison, pomme, fromage de chèvre, maïs et crumble avec une touche d'anis	25.50 €
Cannellonis de légumes aux aubergines rôties, ratatouille, ricotta et pesto	22.00 €

Viande

Gigot d'agneau de lait désosse, aubergine rôtie au miel, couscous et fruits secs	35.90 €
Porc ibérique mariné et rôti avec sa garniture	28.50 €
Joue de bœuf, émulsion ciboulette et carote rôtie	30.00 €
Steak de boeuf grillé avec sauce Café de Paris	32.80 €

Poisson

Turbot au four avec sauce au cava et texture de fenouil	36.90 €
Cabillaud confit avec son pilpil, sur œufs brouillés et paille	32.00 €
Poisson du marché grillé ou au four avec purée de petits pois et légumes	M.P

Suggestions

<i>Couteaux galiciens grillés</i>	20.00 €
<i>Couteaux galiciens au velouté ibérique</i>	22.90 €
<i>Palourdes galiciennes au vapeur 250 gr.</i>	23.90 €
<i>Notre Ssäm de la mer et des montagnes</i>	21.90 €
<i>Crevettes de Palamós grillées 200gr.</i>	M.P
<i>Calamars farcis aux pattes de porc</i>	28.50 €
<i>Cannelloni maison de poisson du marché, crème au safra, gratin d'émulsion d'ail</i>	26.50 €

Desserts

<i>Tocinillo de cielo' (pouding aux oeufs et sirop), fruits de la passion et chocolat blanc</i>	12.90 €
<i>Tarte aux pommes sans cuisson avec crème à la vanille et bonbon toffee</i>	12.90 €
<i>Chocolat pistache</i>	13.00 €
<i>Tiramisu Casa Granados</i>	11.50 €
<i>Ananas grillé aux épices, soupe à la noix de coco et thé matcha</i>	12.50 €
<i>Coupe of glacé</i>	5.50 €
<i>Fruits naturels</i>	7.50 €