

*Carta elaborada per el nostre Xef Oliver Verdaguer
Suggeriments del Xef - Sugerencias del Chef*

Menus

*Menú degustació sorpresa (tota la taula) 44.00 € / persona
(Inclou dos aperitius, un entrant, un plat de peix, un plat de carn i dos postres)*

*Menú degustación sorpresa (toda la mesa)
(Incluye dos aperitivos, un entrante, un plato de pescado, un plato de carne y dos postres)*

*Menú d'arròs de Can Borrell 30.80€ / persona
(Inclou una amanida, un arròs de muntanya o de verduretes, postre, aperitiu, pa i café)
Menú de arroz de Can Borrell (incluye una ensalada de lechugas, un arroz de montaña o de verduritas, postre, aperitivo, pan y café)*

Plats de suggeriment – Platos de sugerencia

** Carpaccio de carn gallega amb ametlles de Granadella i manxec 15,40*

** Carpaccio de picaña gallega con almendras de Granadella y manchego*

*** Amanida de seitons amb tomàquet i caviar de truita 12.80*

*** Ensalada de boquerones con tomate y caviar de trucha*

Canelons de pasta fresca amb fruits del mar i salsa de múrgoles de Meranges 16,10

Canelones de pasta fresca con frutos del mar y salsa de colmenillas de Meranges

Bunyols de bacallà amb salsa romesco 9.90

Buñuelos de bacalao con salsa romesco

*** Calamarcets grillé amb verduretes al wok 14.30*

*** Calamarcitos grillé con verduritas al wok*

“I per els joves gourmets...”

“Y para los jóvenes gourmets...”

Canelons de l'Àvia Maria 10.00

Canelones de la Abuela María

Mini croquetes de pollastre rostit 8.30

Mini croquetas de pollo asado

**No làctics-lácteos *No gluten *Vegetarià-vegetariano
10% IVA inclòs - 10% IVA incluido*