

Menú degustación / Degustationsmenü / Tasting menu

Pan, aceite y aceitunas de Can Canals

Brot, Olivenöl und Oliven Can Canals / Bread, olive oil and Olives from Can Canals

Aperitivo de la casa / Aperitif

Entrantes a compartir

Croquetas de bacalao y espinacas

Hausgemachte Kabeljau und Spinat Kroketteen / Cod and Spinach Croquettes

Tempura de verduras crujientes con reducción de cítrica y miel de S´avenc

Tempura Gemüse (Knusprig paniertes) an Zitronenreduktion und Honig S´Avenc / Tempura-Battered Vegetables with Citrus Reduction and Honey S´Avenc

Frito de pulpo Can Canals

Tintenfisch mit Gemüse klein gehackt / Chopped Vegetables with Octopus

Segundo plato

Calabacines rellenos de bacalao con crema suave de puerro y pimientos

Zucchini gefüllt mit Kabeljau und Käse Gratin / Stuffed Courgette with Cod and gratin Cheese

Lechona 12 horas 65º deshuesada con patata panadera

Spanferkel 12h 65º [knuspriges entbeintes Spanferkel] mit gebackene Kartoffelscheiben

" Lechona " 12h 65º [Crispy Boneless Roasted Pork] with Baked Potato Slices

Pastre

Mousse de limón y copa de cava / Zitronen-Mousse + cava / lemon mousse + cava

Bebidas, Getränke, Drinks : Agua, Vino tinto y blanco "familia ferrer", café

35 € por persona I.V.A incluido