



## CAN MOTES RESTAURANT

### ENTRANTS | ENTRANTES

1/2  
ració

#### **Coca de pa de vidre amb tomàquet**

Coca de pan de cristal con tomate

6€

#### **Amanida de Primavera**

Ensalada de Primavera

10€ 18€

#### **Pernil Ibèric Arturo Sánchez**

Jamón Ibérico Arturo Sánchez

19€ 36€

#### **Coca de recapte amb anxova de l'Escala, pesto vermell, formatge fresc i alfàbrega**

"Coca de recapte" con anchoa de la Escala, pesto rojo, queso fresco y albahaca

19€

#### **Taula d'embotits 100% ibèrics**

Tabla de embutidos 100% ibéricos

15€ 28€

#### **Pasta ECO amb bolonyesa i escuma de parmesà**

Pasta ECO con bolognesa y espuma de queso parmesano

22€

#### **Carpaccio de gamba vermella de la Costa Brava amb emulsió dels seus caps, perles de caviaroli i tàperes fregides**

Carpaccio de gamba roja de la Costa Brava con emulsión de sus cabezas, perlas de caviaroli y alcachofas fritas

34€

#### **Les nostres croquetes fetes casa (4 un / 8 un)**

Nuestras croquetas hechas en casa (4 un / 8 un)

14€ 26€

#### **Ceviche vegetal de temporada amb verduretes i fruites del nostre hort**

Ceviche vegetal de temporada con verduritas y frutas de nuestro huerto

25€

#### **Verat fumat amb salsa de ceba de Figueres a la brasa, cebetes, oli de jengibre i ous d'arengada**

Caballa ahumada con jugo de cebolla a la brasa, cebollitas, aceite de jengibre y huevas de arenque

29€

Pa, oli, aigua i servei 5€ / comensal

Pan, aceite, agua y servicio 5€ / comensal

## PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

<b>Arròs negre amb sèpia, llagostí del Delta de l'Ebre a la brasa i maionesa d'all (per 1 o 2 persones)</b> Arroz negro con sepia, langostino del Delta del Ebro a la brasa y ajonesa (para 1 o 2 pax)	<b>32€ / 45€</b>
<b>Llom de bacallà amb crema de mongetes del ganxet, botifarra negra, espinaques i pinyons</b> Lomo de bacalao con crema de judía del Ganxet, butifarra negra, espinacas y piñones	<b>36€</b>
<b>Suquet de rap amb escamarlans, escopinyes fumades King Size i picada</b> Suquet de rape con cigalas, berberechos ahumados King Size y su picada	<b>42€</b>
<b>Orada salvatge sobre parmentier de pernil ibèric, escarxofes i avellanes</b> Dorada salvaje sobre parmentier de jamón ibérico, alcachofas y avellanas	<b>37€</b>
<b>Peus de porc crujents amb escamarlans, mongeta de Santa Pau i emulsió de pastanaga</b> Pies de cerdo crujientes con cigalas y su jugo, alubia de Santa Pau y emulsión de zanahoria	<b>35€</b>
<b>Entrecot de vaca vella amb endivia caramelitzada i espàrrecs verds del nostre hort a la brasa</b> Entrecot de vaca vieja gallega con endivia caramelizada y espárragos verdes de nuestro huerto a la brasa	<b>36€</b>
<b>Pollastre de pagès amb gamba vermella de la Costa Brava</b> Pollo de corral con gamba roja de la Costa Brava	<b>29€</b>

## POSTRES

<b>Semifred de crema catalana amb salsa de taronja</b> Semifrío de crema catalana con salsa de naranja	<b>8€</b>
<b>Copa Casa Ana María a les textures de xocolata</b> Copa Casa Ana María a las texturas de chocolate	<b>9€</b>
<b>Fruita de temporaada amb menta i escuma de iogurt</b> Fruta de temporada con menta y espuma de yogur	<b>7€</b>
<b>Assortit de formatges artesans (1 ració o mitja)</b> Surtido de quesos artesanos (1 ración o media)	<b>14€ / 24€</b>
<b>El nostre Lemon Pie</b> Nuestro Lemon Pie	<b>9€</b>

Aquest establiment disposa de la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. Pre-gunti al nostre personal si desitja més informació

Este establecimiento tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información