



CAN MOTES
RESTAURANT

APPETIZERS | APÉRITIFS

	1/2 portion	
Toasted "glass" bread with tomato <i>Pain artisanal grillé avec tomate</i>	6€	
Spring Salad <i>Salade printanière</i>	10€	18€
Iberian Jamón Arturo Sánchez <i>Jambon Ibérique Arturo Sánchez</i>	19€	36€
Flat bread with anchovies from Costa Brava, red pesto, cottage cheese and basil <i>Coca aux anchois de la Costa Brava, pesto rouge, fromage blanc et basilic</i>	19€	
Colt cuts 100% iberian <i>Charcuterie ibérique 100%</i>	15€	28€
Pasta ECO with bolognese sauce and parmesan cheese foam <i>Pâtes ECO avec sauce bolognaise et mousse de parmesan</i>	22€	
Costa Brava's red prawn Carpaccio with its sauce, olive oil caviar and fried capers <i>Carpaccio de crevettes rouges de la Costa Brava avec sa sauce, caviar d'huile d'olive et câpres frites</i>	34€	
Home made croquettes (4 un / 8 un) <i>Croquettes maison (4 un / 8 un)</i>	14€	26€
Vegetarian Ceviche with vegetables and fruit from our garden <i>Ceviche végétarien aux légumes et fruits de notre jardin</i>	25€	
Smoked mackerel with grilled onion juice, spring onions, ginger oil and herring roe <i>Maquereau fumé au jus d'oignons grillés, oignons nouveaux, huile de gingembre et œufs de hareng</i>	29€	

Bread, olive oil and water service 5€ / pax
Pain, huile d'olive et service d'eau 5€ / pax

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

- Black rice with cuttlefish, grilled prawn from the Delta de l'Ebre and garlic mayonnaise (for 1 or 2 pax)** 32€ / 45€
Riz noir aux seiches, crevettes grillées du Delta de l'Ebre et aioli (pour 1 ou 2 pax)
- Cod loin with a cream of local beans, black sausage, spinach and pine nuts** 36€
Dos de cabillaud à la crème de haricots locaux, boudin noir, épinards et pignons de pin
- Wild sea bream on Iberian ham parmentier, artichokes and hazelnuts** 37€
Dorade sauvage sur parmentier de jambon ibérique, artichauts et noisettes
- Monkfish "suquet" with prawns, King Size smoked cockles and "picada"** 42€
Suquet de lotte aux crevettes, coques fumées King Size avec "picada"
- Crispy pork trotters with prawns, Santa Pau beans and carrot emulsion** 35€
Pieds de porc croustillants aux crevettes, haricots de Santa Pau et émulsion de carottes
- Aged Beef steak with caramelized endive and grilled green asparagus from our garden** 36€
Entrecôte de boeuf maturée aux endives caramélisées et asperges vertes du jardin grillées
- Free range chicken with red prawns from the Costa Brava** 29€
Poulet fermier aux crevettes rouges de la Costa Brava

DESSERTS

- Cold Catalan cream with orange sauce** 8€
Crème catalane froide à l'orange
- Our Casa Anamaria glass of chocolates in texture** 9€
Tasse Casa Ana Maria avec des textures de chocolat
- Seasonal fruit with mint and yogurt foam** 7€
Fruits de saison à la menthe et mousse de yaourt
- Assorted artisan cheeses (1 portion or half)** 14€ / 24€
Assortiment de fromages artisanaux (1 portion ou demi)
- Our Lemon Pie** 9€
Notre tarte au citron

This restaurant has available information regarding the presence of allergens in our products. Contact our staff for more information

Ce restaurant dispose d'informations concernant la présence d'allergènes dans nos produits. Contactez notre personnel pour plus d'informations