

CARTA DE PLATS PER EMPORTAR

PER PICAR

CARPACCIO DE GAMBES / 17,50 €

Amb tartar d'avorcat, tomàquet i olives amb oli fumat.

SALTAT DE ROSSINYOL / 12,80€

Saltat de rossinyols amb butifarra negra

CROQUETES / 9,50€

Croquetes de xorizo o de ceps (6 unitats).

CROQUETES POLLASTRE / 9,50€

Croquetes amb pollastre de pagés. (6 unitats).

TERRINA DE FOIE / 13.50€

Terrina de foie caramelitzada amb figues, poma i Pedro Ximénez

CRUIXENT DE SARDINES / 9,80€

Cruixent de sardines marinades amb tomàquet confitat i ceba de figueres.

TATAKI DE TONYINA / 15,90€

Tataki de tonyina vermella Balfegó amb guacamole, daikon i cruixent d'alga nori.

POP A LA GALLEGA / 16,90 €

Pop a la gallega amb patates i pebre vermell de la Vera

BRAVES SANGIOVESE / 7,60€

GYOZAS DE LLAGOSTINS / 8,50 €

(6 peces) amb verdures a la citronel·la amb salsa ponzu.

OUS A BAIXA TEMPERATURA / 14,90€

Amb sobrassada de Cal Rovira, carxofes, formatge taleggio i patates palla.

TRIPA Y MORRO "CALLOS" / 12,50 €

Com els feia el meu pare a Can Manolo.

SANGIOVESE®

WHATSAPP

649 53 73 82

CARNS I PEIXOS

CANELÓ DE POLLASTRE RUSTIT / 12.50€

Trufat i gratinat al parmesà.

ENCENALLS DE VEDELLA / 14,80 €

A la brasa amb oli de romaní, patates confitades i mini pebrots

FIL DE VEDELLA / 19,50€

Salsa de trompetes, escalopa de foie i patates confitades.

FILET DE IBÈRIC JOSELITO/ 18.50€

A la brasa amb salsa satay o arròs thai.

XAI DE LLET / 22,50 €

Cuinat a baixa temperatura i cruixent amb figues i formatge de cabra

RAP AL CURRY VERMELL / 21,80€

Amb Llagostins de Sant Carles, cloïsses i shimeji

MORRO DE BACALLÀ / 22,80 €

Amb mongetes de l'ganxet, botifarró, rossinyols i cruixent de cansalada.

MITJANA DE VACA / 46,50 €

1kg a la brasa de carbó, patates confitades i "mojo picón"

ARROSSOS

ARRÓS DE LLAMÀNTOL / 21.90€

Amb sípia i cloïsses(min.2pax)

PAELLA PEIX / 14.90€

Arròs amb peix i marisc (min. 2 pax)

ARRÓS NEGRE SENYORET / 14,50 €

Con sepia, calamars, musclos i langostins (min.2 pax)

FIDEUA AMB GAMBAS / 13,50€

Gambes vermelles, sípia i musclos. (min.2 pax)

ARRÓS DE BOLETS / 14.50€

Amb carxofes, costella de porc i botifarra de perol. (Min. 2pax)

Dipòsit de 10 € per la paella, es retornarà quan es retorni la paella.

CARTA DE PLATOS PARA LLEVAR

PARA PICAR

CARPACCIO DE GAMBAS / 17.50€

Con tarta de aguacate, tomate y olivas con aceite ahumado.

SALTEADO DE ROSSINYOL / 12,80€

Salteado de rossinyols con butifarra negra

CROQUETAS / 9,50€

Croquetas de chorizo o de ceps (6 piezas).

CROQUETAS POLLO / 9,50€

Croquetas de pollo de payés (6 piezas).

TERRINA DE FOIE / 13.50€

Terrina de foie caramelizada con higos, manzana y Pedro Ximénez

CRUJIENTE DE SARDINAS / 9,80€

Crujiente de sardinas marinadas con tomate confitado y cebolla de figuras

TATAKI DE ATÚN / 15,90€

Tataki de atún rojo Balfegó con guacamole, daikon y crujiente de alga nori.

PULPO A LA GALLEGA / 16,90 €

Pulpo a la gallega con patatas y pimentón de la Vera

BRAVAS SANGIOVESE / 7,60€

GYOZAS DE LLAGOSTINOS / 8,50 €

(6 piezas) con verduras a la citronela con salsa ponzu

HUEVOS BAJA TEMPERATURA / 14,90€

Con sobrasada de Cal Rovira, alcachofas, queso talegio y patatas paja.

CALLOS / 12,50 €

Callos como los hacia mi padre al estilo Can Manolo.

SANGIOVESE®

WHATSAPP

649 53 73 82

CARNES Y PESCADOS

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO / 12.50€

Con trufa y gratinado al parmesano. 12,50 €

VIRUTAS DE TERNERA / 14,80 €

A la brasa y aceite de romero, patatas confitadas y pimientos

FILETE DE TERNERA / 19,50€

Salsa de trompetas, escalopa de foie y patatas confitadas.

FILET DE IBÈRIC JOSELITO/ 18.50€

A la brasa con salsa satay y arroz thai.

CORDERO LECHAL / 22,50 €

Cocinado a baja temperatura, crujiente, con higos y queso de cabra.

RAPE AL CURRY ROJO / 21,80€

Con langostinos de San Carlos, almejas y shimeji.

MORRO DE BACALAO / 22,80 €

Con judías de ganxet, morcilla, russinyols y crujiente de bacon.

CHULETÓN DE VACA / 46,50 €

1kg a la brasa de carbón, patates confitadas y mojo picón.

ARROCES

ARROZ DE BOGAVANTE / 21.90€

Con sepia y almejas (min.2pax)

PAELLA PESCADO / 14.90€

Paella de pescado y marisco (min. 2 pax)

ARROZ NEGRO SENYORET / 14,50 €

Con sepia, calamares, mejillones y langostinos (min.2 pax)

FIDEUA CON GAMBAS / 13,50€

Gambas rojas, sepia y mejillones. (min.2 pax)

ARROZ DE SETAS / 14.50€

Con alcachofas, costilla de cerdo y butifarra del Perol. (min. 2pax)

* Depósito de 10 € por la paellera a devolver cuando retorne la paellera.