

EL CÀNTIR

Carta

PER COMPARTIR – PARA COMPARTIR

Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge

Paletilla ibérica y coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Anxoves de l'Escala amb coca de l'Empordà

Anchoas de l'Escala y coca de pan de l'Empordà

Croquetes de gambes de Palamós

Croquetas de gambas de Palamós

Gambetes saltades amb pebre i oli d'oliva verge

Gambitas salteadas con pimienta y aceite de oliva virgen

Musclos a la planxa amb pebre i oli de cítrics

Mejillones a la plancha con pimienta y aceite de cítricos

ENTRANTS – ENTRANTES

Amanida tèbia de rovellons confitats, sardina fumada i fésols de Santa Pau

Ensalada tibia con habitas, jamón de pato, crujiente de pan y vinagreta de chardonnay y trufa

Carpaccio de waygu amb virutes de foie micuit i vinagreta d'anxoves de l'Escala

Carpaccio de waygu con virutes de foie micuit y vinagreta de anchoas de l'Escala

Parpadelle amb cansalada ibèrica i trompetes de la mort

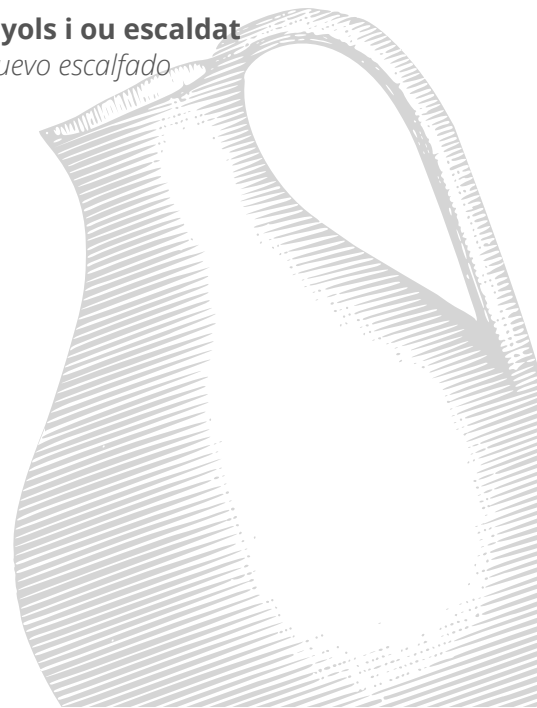
Parpadelle con panceta ibérica y trompetas de la muerte

Saltejat de calamar, botifarra de porc duroc, alls tendres, rossinyols i ou escaldat

Salteado de calamar, botifarra de cerdo duroc, ajos tiernos, rebozuelos y huevo escalfado

Crema de crustacis amb tàrtar de gamba vermella de Palamós

Crema de crustaceos con tartar de gamba roja de Palamós



EL CÀNTIR

Carta

ARROSSOS i FIDEUS – ARROCES y FIDEOS

Arròs sec amb verdures de temporada

Arroz seco con verduras de temporada

Arròs del senyoret (sèpia, gambes i musclos)

Arroz del señorito (sípia, gambas y mejillones)

Arròs caldós de llobregant

Arroz caldoso de bogavante

Arròs de calamarsons amb ceps, rossinyols i camagrocs

Arroz de chipirones con boletus, rebozuelos y trompeta amarilla

Rossejat de fideus amb calamar i gambes

Rossejat de fideos con calamar y gambas

DELS NOSTRES MARS – DE NUESTROS MARES

Llobarro salvatge a la brasa amb cebetes rostides, garnatxa de l'Empordà i salsa múrgoles

Lubina salvaje a la brasa con cebolletas asadas, garnatxa de l'Empordà y salsa colmenillas

Bacallà cuinat a baixa temperatura amb guisat de blat tendre, trompetes de la mort i pil-pil de ceps

Bacalao cocinado a baja temperatura con guiso de maíz tierno, trompetas de la muerte y pil-pil de boletus

Fricandó de rap de costa amb bolets de temporada

Fricandó de rape de costa con setas de temporada

PEIXOS A LA BRASA – PESCADOS A LA BRASA

Turbot

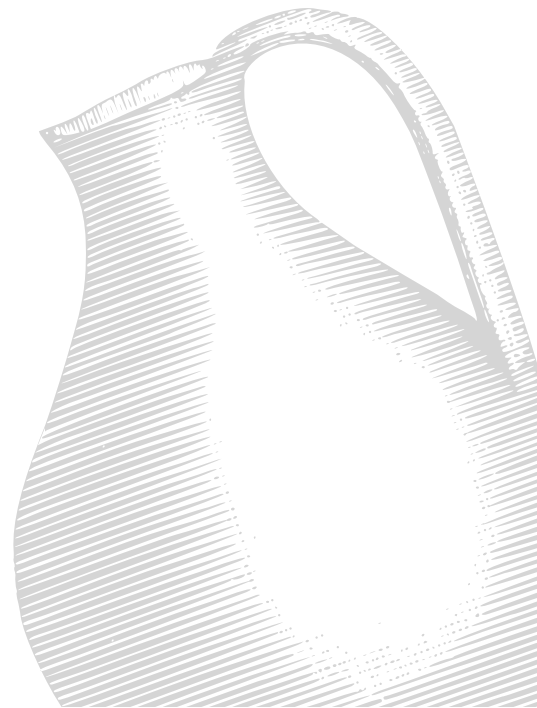
Turbot

Orada

Dorada

Llenguado

Lenguado



EL CÀNTIR

Carta

LES NOSTRES CARNES – NUESTRAS CARNES

Terrina de xai lletó d'Agullana cuit a baixa temperatura amb cous-cous de verdures i dàtils

Terrina de cordero de Agullana cocinado a baja temperatura con cous-cous de verduras y dátiles

Raviolis de cua de bou, emulsió de coliflor i salsa de la cocció amb tòfona

Raviolis de rabo de toro, emulsión de coliflor y salsa de su cocción con trufa

Filet de vaca rossa a la brasa amb salsa de ceps i gratin de patates al forn

Filete de vaca rubia a la brasa con salsa de boletus y gratin de patatas al horno

CARNES A LA BRASA – CARNES A LA BRASA

Ploma de porc Duroc

Pluma de cerdo Duroc

Costelles de xai lletó d'Agullana

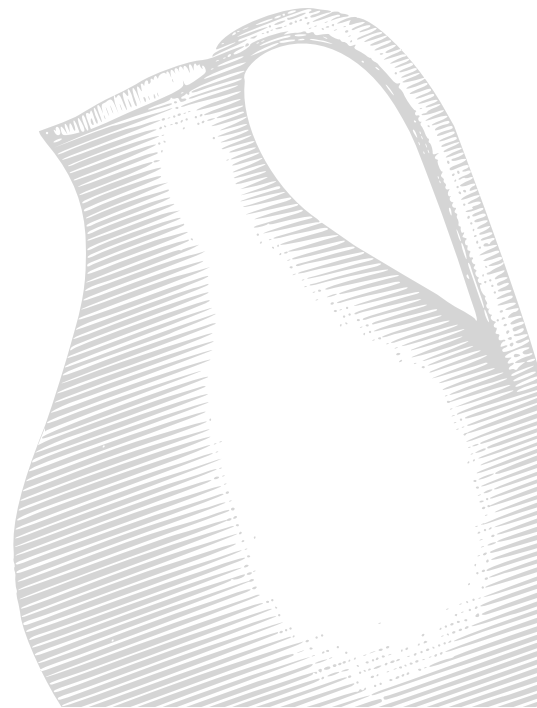
Costillas de cordero lechal de Agullana

Filet de vaca rossa

Filete de vaca rubia

Txuleton de vaca rossa

Txuleton de vaca rubia



EL CÀNTIR

Carta

POSTRES

Figues confitades al vi negre, gelat de vainilla, crumble i cacau

Higos confitados al vino negro, helado de vainilla, crumble y cacao

Escuma de crema catalana amb gelat de torró, caramel salat i avellanes garrapinyades

Espuma de crema catalana con helado de turrón, caramelo salado y avellanas garrapiñadas

Pastís de formatge de la casa amb sorbet de gerds i coulis de fruits vermells

Pastel de queso de la casa con sorbete de frambuesa y coulis de frutos rojos

Ganache de xocolata amb llet, crumble de castanya, figues i dentelle de cacau

Ganache de chocolate con leche, crumble de castaña, higos y dentelle de cacao

Cremós de fruita de la passió, recuit de Fonteta i crumble de te verd

Cremoso de fruta de la pasión, requesón de Fonteta y crumble de te verde

VINS DOLÇOS I LICORS

VINOS DULCES Y LICORES

Garnatxa

Garnacha

Limoncello

Limoncello

Poma

Manzana

Moscatell

Moscatel

Grappa

Grappa

Ratafia

Ratafia

Préssec

Melocotón



EL CÀNTIR

Carta

TO SHARE – POUR PARTAGER

Iberian shoulder and coca bread with tomato and extra olive oil

Épaule ibérique et coca pan avec tomate et huile d'olive extra

Anchovies from l'Escala and coca bread from l'Empordà

Anchois de l'Escala et pain de coca de l'Empordà

Prawn croquettes from Palamós

Croquettes aux crevettes de Palamós

Sautéed prawns with pepper and virgin olive oil

Crevettes sautées au poivre et à l'huile d'olive vierge

Grilled mussels with pepper and citrus oil

Moules grillées au poivre et huile d'agrumes

STARTERS – ENTRÉES

Warm salad with confit wild mushrooms, smoked sardine and haricots beans from Santa Pau

Salade chaude avec lactaires confites, sardine fumé et haricots secs de Santa Pau

Waygu carpaccio with micuit foie shavings and anchovies vinaigrette from l'Escala

Carpaccio de waygu aux copeaux de foie micuit et vinaigrette d'anchois de l'Escala

Parpadelle with iberian bacon and black chanterelles

Parpadelle au lard ibérique et trompettes de la mort

Sautéed squid, duroc pork sausage, tender garlic, chanterelle and poached egg

Sauté calmar, saucisse de porc duroc, ail tendre, chanterelles et oeuf poché

Crustaceans cream with tartare of prawn red from Palamós

Crème de crustacés avec tartare de crevette rouge de Palamós

EL CÀNTIR

Carta

RICE AND NOODLES – RIZ ET NOUILLES

Dry rice with seasonal vegetables

Riz sec avec légumes de saison

Senyoret's rice (cuttlefish, shrimps and mussels)

Riz du senyoret (seiche, crevettes roses et moules)

Rice broth with lobster *Riz au bouillon de homard*

Small squid rice with wild mushrooms, mushrooms and chanterelles

riz de encornets au cèpes, chanterelles et aux champignons

Noodles rossejat with squid and shrimps

Rossejat de nouilles avec calmar and crevettes roses

OF OUR SEAS – DE NOS MERS

Charcoal-grilled wild sea bass with roasted onion, grenache from l'Empordà and morels sauce

Bar sauvage grillé sur la braise avec des oignons rôtis, grenache de l'Empordà et sauce de morilles

Cod cooking at low temperature with tender wheat stew, horn of plenty mushrooms and wild mushrooms pil-pil

Morue cuite à basse température avec un ragoût de blé tendre, trompettes de la mort et pil-pil au cèpes

Fricandeau of anglerfish from the coast with seasonal mushrooms

Fricandeau de loote de mer de la côte aux champignons de saison

GRILLED FISH – POISSON GRILLÉS

Turbot

Turbot

Gilthead bream

Dorada

Sole

Sole



EL CÀNTIR

Carta

OUR MEATS – NOS VIANDES

Terrine of suckling lamb from Agullana cooking at low temperature with vegetables couscous and dates

Terrine d'agneau de lait d'Agullana cuite à basse température avec couscous de légumes et dattes

Oxtail ravioli, cauliflower emulsion and cooking sauce with truffle

Raviolis de queue de boeuf, émulsion de chou-fleur et sauce de sa cuisson à la truffe

Charcoal-grilled blonde cow fillet with wild mushrooms sauce and baked potato gratin

Filet de vache blonde grillé sur la braise à la sauce au cèpes et gratin de pommes de terre au four

GRILLED MEATS – VIANDES GRILLÉES

Duroc pork feather

Plume de porc duroc

Suckling lamb ribs from Agullana

Côtes d'agneau de lait d'Agullana

Beef fillet of blond cow

Filet de vache blonde

Blond cow T-bone steak

Côte de vache blonde



EL CÀNTIR

Carta

DESSERTS

Figs confit in red wine, vanilla ice cream, crumble and cocoa

Figues confites au vin rouge, glace de vanille, crumble et cacao

Catalan cream mousse with nougat ice cream, salt caramel and sugared hazelnuts

mousse de crème catalane à la glace de touron, caramel salé et noisettes pralinées

Home-made cheesecake with raspberry sorbet and red berries coulis

Gâteau de fromage de maison avec sorbet à la framboise et coulis de fruits rouges

chocolate with milk ganache, chesnut crumble, figs and cocoa dentelle

Ganache avec chcolat avec lait, crumble aux châtaignes, figues et dentelle de cacao

Creamy passion fruit, cottage cheese of fonteta and green tea crumble

Crèmeux de fruit de la passion, fromage blanc de fonteta et crumble de thé vert

SWEET WINES AND LIQUEURS

VINS DOUX ET LIQUEURS

Grenache

Grenache

Limoncello

Limoncello

Apple

Pomme

Muscatel

Muscat

Grappa

Grappa

Ratafia

Ratafia

Peach

Pêche

