

Menu CALÇOTADA

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Calçots / Calçots
-o-
Carxofes / Alcachofas

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Graellada de carn:
Costelles de Xai Lletó
Botifarra i cansalada de porc DUROC Batallé 100%

Parrillada de Carne:
Costillas de Cordero Lechal
Butifarra y Panceta de cerdo DUROC Batallé 100%

-o-
Filet de vaca rossa amb verdures a la brasa
Solomillo de Vaca "Rubia" con verduritas a la Brasa

-o-
Llobarro a l'espàtlla a l'all cremat
Lubina a la espalda al "ajo quemado"

-o-
Txuletón de vaca rossa 1kg
(mín. 2 pers., suplement 12€)

Chuletón de vaca "rubia" 1kg
(mín. 2 pers., suplemento 12€)

POSTRES

Crema catalana
Crema Catalana

-o-
Flam d'avellanes amb nata
Flan de avellanas con nata

-o-
Valencià
Valenciano

Pa, aigua i vi D.O. Empordà
Pan, agua y vino D.O Empordà

55€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO




EL CÀNTIR
restaurant

Menu CALÇOTADA

WE START ON THE GRILL
COMMENÇONS PAR LA BRAISE

Calçots / *Calçots*
or
Artichokes / *Artichauts*

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Grilled meat :
Suckling Lamb Ribs
100% DUROC Batallé pork Butifarra and bacon

Assortiment de viandes grillées:
Côtes d'agneau de lait
"Butifarra "et lard 100% de porc DUROC Batallé

-or-

Sirloin beef steak with grilled vegetables
Faux-filet de vache blonde et légumes grillés

-or-

Grilled seabass fillet with "ajo quemado"
Filet de bar grillé à l'ail brûlé

-or-

T-bone beef steak 1kg. (min. 2 persons, supplement 12€)
Côte de vache blonde 1kg (min. 2 personnes, supplément 12€)

DESSERTS

Crème brûlée

-or-

Hazelnut flan with cream
Flan aux noisettes et chantilly

-or-

"Valencià" (natural orange juice with vanilla ice-cream)
"Valencià" (orange pressée et glace à la vanille)

Bread, water and wine D.O. Empordà
Pain, eau et vin D.O. Empordà

55€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO




EL CÀNTIR
restaurant