

## ***Entrants***

---

### **Calents**

Bunyols de bacallà, amb pinyons	<b>19,50</b>
Calamars a la romana o a l'andalusa	<b>20,00</b>
Catxels - (Berberechos) de Galícia al vapor	<b>16,50</b>
Cloïsses de Carril grans "GG", a la marinera, a la planxa o vives	<b>44,50</b>
Croquetes de pernil ibèric de gla i fetge gras d'ànec	<b>19,50</b>
Escamarlanets de la costa saltejats	<b>24,00</b>
Espardenyes a la planxa, a l'andalusa, saltejades o la romana	<b>56,50</b>
Espardenyes amb tomàquet natural sofregit	<b>58,50</b>
Gambeta vermella de la costa a la planxa o saltada	<b>26,00</b>
Mongetes pochades de Sangüesa, amb cloïsses de Carril	<b>41,50</b>
amb vieires	<b>27,00</b>
amb espardenyes	<b>41,00</b>
Navalles de Sant Carles de la Ràpita	<b>17,50</b>
Sípies trossegades estil "Can Solé", amb tomàquet, al forn	<b>23,00</b>
Sipions de platja saltejats amb la seva tinta	<b>22,00</b>
Sopa de rap	<b>17,00</b>
Xipirons de platja saltejats, a l'andalusa o encebollats	<b>26,00</b>

### **Freds**

Amanida de pebrots del piquillo escalivats, enciam i ceba	<b>13,50</b>
Amanida verda de l'hort, amb olives verdes i negres de Kalamata	<b>9,50</b>
Anxoves "00" extres del Cantàbric	<b>25,50</b>
Cabdells de Tudela amb ventresca de bonítol amb oli d'oliva verge extra	<b>15,50</b>
Escalivada	<b>12,50</b>
Espàrrecs de la punta blanca de la D.O. Navarra, extra grossos 4/6	<b>16,00</b>
Moxama de tonyina extra de Barbate	<b>15,00</b>
Pebrots del piquillo escalivats	<b>13,00</b>
Pernil ibèric de gla, tallat a mà (100 g), d'El Repilado - Huelva	<b>24,00</b>

## ***Arrossos, fideuàs i rossejats - (20 minuts)***

---

Tots el arrossos estan fets amb arròs BOMBA

Preu per comensal - Mínim 2 racions

Arrossejat (arròs a banda)	17,00
Arròs a banda amb llamàntol	34,00
amb potes de cranc vermell reial norueg	34,50
amb cloïsses de Carril	38,00
amb espardenyes	39,50
amb garotes i vieires	29,50
amb nècores	26,50
amb vieires	22,50
Arròs caldós amb fruits del mar "Can Solé"	20,00
amb cloïsses de Carril	38,00
amb llamàntol	34,00
amb potes de cranc reial norueg	34,50
amb nècores	26,50
amb espardenyes	39,50
amb garotes i vieires	29,50
amb vieires	23,00
negre amb sepionets, estil de L'Empordà	26,00
Arròs a la paella o negre	20,00
Fideus rossejats o fideuada	17,00
a la marinera	20,00
negres amb sepionets de la costa	26,00
amb cloïsses de Carril	39,00
amb llamàntol	34,00
amb vieires	23,00
amb espardenyes	40,50
amb garotes i vieires	29,50
amb nècores	26,50
amb potes de cranc vermell reial norueg	35,50

## ***Peixos i marisc***

---

Bacallà "Can Solé" amb romesco, patates i all i oli, gratinat al forn, a la llauna, o a la catalana fregit amb ceba, panses i pinyons	<b>29,50</b>
Bullabessa a l'estil de "Can Solé"	<b>52,50</b>
Caldereta de llamàntol (preu per persona - mínim 2 persones)	<b>35,50</b>
Escamarlans de la costa a la planxa (+/- 300 g)	<b>38,50</b>
Gambes de la Llotja de la Barceloneta a la planxa (+/- 260 g)	<b>45,50</b>
Graellada de peix i marisc	<b>54,50</b>
Llagostins de la cua blava de Sant Carles a la planxa o bullits (+/- 300 g)	<b>42,00</b>
Llamàntol a la planxa o bullit (+/- 500/600 g)	<b>53,50</b>
Llenguado a la menier (+/- 300/350 g)	<b>28,50</b>
a la planxa o fregit (+/- 300/350 g)	<b>26,00</b>
Llom de tonyina fresca del Mediterrani a la planxa	<b>24,50</b>
amb tomàquet i ceba	<b>25,50</b>
Lluç de palangre al forn amb patates i ceba, a la romana o espatlla	<b>26,00</b>
a la planxa	<b>24,00</b>
Peixet fregit a l'andalusa (llucets, palaies i roges)	<b>19,00</b>
Rap a la planxa, a la romana o a l'andalusa	<b>28,00</b>
al forn amb patates i ceba, o a l'estil "Can Solé"	<b>31,00</b>
Sarsuela estil "Can Solé" amb peix i marisc	<b>55,50</b>
Suquet de rap de Sant Vicenç amb patates, cloïsses i escamarlans	<b>39,00</b>
Suquet de turbot salvatge del Cantàbric amb patates, cloïsses i escamarlans	<b>40,00</b>
Turbot salvatge del Cantàbric a la planxa	<b>31,50</b>
al forn amb patates i ceba	<b>34,00</b>

## ***Carns***

---

Botifarra artesana de La Riera, fregida amb pebrots de Padró o patates	<b>15,00</b>
Entrecot de vedella a la planxa amb patates fregides (+/- 300 g)	<b>25,50</b>

## ***Plats de la cuina tradicional catalana***

---

Calamars de l'àvia guisats, farcits de carn, amb les potes, ou dur i ceba potxada	<b>25,00</b>
Cigrons guisats amb xoriço, botifarra negra i cansalada	<b>13,00</b>
Llenties pardines estofadas, viudes	<b>11,00</b>
Sopa de ceba amb ou, pa torrat i granitada amb fortmatge emmental	<b>15,00</b>
El gran canaló, de carn de vedella i porc, ceps i foie amb beixamel, gratinat	<b>21,50</b>
Fricandó de vedella guisada amb moixernons	<b>16,50</b>
Patates estofades amb sípia	<b>14,00</b>
Cua de bou estofada amb patates	<b>16,00</b>

Servei de pa, per comensal	<b>2,00</b>
Pa torrat o amb tomàquet, per ració	<b>2,50</b>
Salses: all i oli, maionesa o romesco, per ració	<b>3,00</b>

## ***Postres***

---

### **Els fets a casa**

Biscuit "Glacé" amb xocolata calenta	<b>8,00</b>
Borratxo - (Pa de pessic banyat amb brandy i crema catalana cremada)	<b>8,00</b>
Canyes de pasta de full, farcides amb cabell d'angel	<b>7,50</b>
Canyes de pasta de full, farcides amb la nostre crema catalana	<b>7,50</b>
Crema catalana, amb sucre cremat	<b>7,50</b>
Culant de Xocolata, en blanc i negre	<b>9,00</b>
Flam d'ou	<b>6,50</b>
Praliné (gelat de bescuit, amb ametlles torrades i caramel·litzades)	<b>8,00</b>
Púding de taronja	<b>7,50</b>
Sorbet de llimona amb Marc de Champagne, Vodka o Calvados	<b>9,50</b>
Suc de taronja natural	<b>4,50</b>
Pastis Tatin de poma	<b>8,00</b>
Tocinet de cel	<b>7,50</b>
Trufes de Xocolata	<b>7,50</b>

### **I a més a més...**

Catànies de Vilafranca del Penedès - (Ametlles recobertes de 2 textures de xocolata i empolsinades de xocolata trufat)	<b>6,50</b>
Formatge manxego sec, curat amb oli	<b>6,50</b>
Fruita del temps	<b>4,50</b>
Gelat de cacao Grand Cru al 72%	<b>8,00</b>
Gelat de Kefir - (iogurt del Caucas), amb espurnes de pela de llima	<b>7,50</b>
Gelat de vainilla de Papantla - (Mèxic)	<b>7,50</b>
Sorbet de llimona espremuda de Gandia - (València)	<b>6,50</b>
Sorbet de llimona espremuda de Gandia i alfàbrega	<b>6,50</b>
Sorbet de mandarina de Sóller - (Mallorca)	<b>7,00</b>