

Kalte und warem vorspeisen - Empfehlungen des tages

3	Venusmuscheln extra Carril gegrillt	44,50
73	Venusmuscheln extra Carril lebend	44,50
2	Venusmuscheln extra Carril nach Seemannsart	44,50
262	Venusmuscheln extra Carril mit jungen Bohnenkernen	41,50
30	Cod Krapfen mit Pinienkernen	19,50
245	Kleine gebratene Kronenhummer von der Küste	24,00
37	Kleine Strandtintenfische, gebraten	26,00
209	Kleine Strandtintenfische, mit Zwiebeln	26,00
38	Kleine Strandtintenfische auf andalusische Art	26,00
257	Rote Krevetten, gegrillt	26,00
258	Rote Krevetten, gebraten	26,00
269	Jabugo-Schinken "5J"	24,00
36	Kleine Küstentintenfische im Tintensud	22,00
8	Tintenfische, in Mehl gebacken	20,00
222	Tintenfische, auf andalusische Art	20,00
7	Anchovis aus Kantabrien	25,50
63	Kroketten aus Jabugo-Schinken und Leberpastete	19,50
9	Salatherzen mit Thunfisch	15,50
10	Grüner Salat	9,50
1	Escalibada (Art Salat aus im Ofen gebackenem Gemüse, kalt serviert)	12,50
15	Weißer Spargel aus Navarra, extradick 6/8	16,00
12	Seeteufelsuppe	17,00

Service-Brot pro person **2,00**

Geröstetes Brot mit Tomaten, pro person **2,50**

Saucen: all i oli, romesco oun mayonnaise, pro portion **3,00**

Reis und nudelgerichte (fideuas) - (20 minuten)

Minimum 2 Personen - Preis pro Portion

5	Gekochter Fisch mit Nudeln (Nudeln in der Fischbrühe gekocht (fideuá))	17,00
19	Schwarzer Reis (im Tintenfischsud gegart)	20,00
22	Schwarzer Reis in der Brühe mit kleinen Tintenfischen und	26,00
150	Gekochter Fisch mit Nudeln und Hummer	34,00
23	Gekochter Fisch mit Reis (Reis in der Fischbrühe gekocht)	20,00
24	Gekochter Fisch mit Reis und Hummer	34,00
4	Nudeln nach Seemannsart	20,00
18	Paella-Reis	20,00
20	Reis in der Brühe "Can Solé" (im Tontopf)	20,00
21	Reis in der Brühe "Can Solé" mit Hummer	34,00
228	Reis in der Brühe "Can Solé" mit Venusmuscheln aus Carril	38,00
521	Schwarze Nudeln mit kleinen Strandtintenfischen	26,00

Fische und meeresfrüchte

282	Bouillabaisse (Fischsuppe) "Can Solé"	54,50
55	Frischer Thunfisch, gegrillt	24,50
54	Frischer Thunfisch, mit Tomate und Zwiebeln	24,50
246	Fischtopf des Hauses	34,00
520	Fischtopf mit Seeteufel und Venusmuscheln aus Carril	37,00
523	Fischtopf mit Seeteufel und Venusmuscheln aus Carril und Kronenhummer	39,00
48	Gegrillte Kronenhummer (+/- 300 g)	38,50
53	Grillplatte mit Fisch und Meeresfrüchten	54,50
50	Hummer, gegrillt (+/- 500/600 g)	53,50
293	Hummereintopf - (für 2 personen)	35,50
32	Kabeljau (gebraten und im Ofen gegart)	29,50

CAN SOLÉ

1903

BARCELONA

64	Kabeljau al "Can Solé" mit Kartoffeln und Romesco-Sauce, überbacken mit Knoblauchmayonnaise	29,50
35	Sepia gehackte "Can Solé" mit tomate im Ofen gebacken	23,00
59	Kleine gebackene Fische (Seehecht, Pelaya und Rotbarben)	19,00
47	Krevetten aus PALAMOS, gegrillt (+/- 260 g)	45,50
215	Seezunge fritiert (+/- 300/350 g)	26,00
46	Seezunge gegrillt (+/- 300/350 g)	26,00
212	Seezunge "Müllerin Art" (+/- 300/350 g)	28,50
182	Seehecht in Mehl gebacken	24,00
44	Seehecht, gegrillt	24,00
45	Seehecht, mit Tomate im Ofen gebacken	26,00
183	Seehecht, auf dem Rücken gebraten	26,00
185	Seehecht, mit Kartoffeln und Zwiebeln im Ofen gebacken	26,00
189	Seeteufel, in Mehl und Ei gebacken	28,00
193	Seeteufel, fritiert	28,00
43	Seeteufel, gegrillt	28,00
190	Gebackene Seeteufel mit Kartoffeln und Zwiebeln	31,00
	Seeteufel, "Can Solé", mit Kartoffeln und Romescosauce im	
188	Ofen gebacken und mit Knoblauchmayonnaise gratiniert	31,00
41	Steinbutt von der Kantabrischen küste, gegrillt	31,50
195	Steinbutt von der Kantabrischen küste, im Ofen gebacken mit Kartoffelchen und Zwiebeln	34,00
194	Steinbutt von der Kantabrischen küste mit Tomate	34,00
60	Zarzuela - Operette - Assorted gebratener Fisch mit Mehl vermischt, Meeresfrüchte und Suppe	55,50

Fleischgerichte

75	Rinderlende vom Grill, mitsam pommes frites (+/- 300 g)	25,50
71	Katalanische Bratwurst La Riera, gegrillt mit Paprika, oder gebraten patats	15,00

Nachspeisen

Hausgemacht

93	Biscuit "Glacé" mit heißer Schokolade	8,00
325	Blätterteigröllchen gefüllt mit unserer Fadennudeln	7,50
92	Borracho (mit Rum oder Likör getränktes Gebäck)	8,00
320	Chocolat coulant (Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern)	9,00
89	Crema catalana (Katalanische Cremespeise mit Karamelkruste)	7,50
80	Eierpudding	6,50
84	Frisch gepresster Orangensaft	4,50
94	Orangenpudding	7,50
79	Praliné (Eisbiskuit mit karamelisierten Mandeln)	8,00
328	Rods gefüllte Blätterteig Crème brûlée	8,00
226	Zitronensorbet mit Calvados	9,50
96	Zitronensorbet mit Champagnermark	9,50
227	Zitronensorbet mit Wodka	9,50
91	Tocinillo del cielo (Süßspeise aus Eigelb und Sirup)	7,50

Und ausserdem...

326	Auswahl an kleinen Blätterteigkuchen mit Pinienkernen	7,00
	Catania's Vilafranca del Penedes (Mandeln mit 2	
562	Schokoladarten überzogen und mit getrüffeltem Schokolade bestreut)	6,50
76	Kakao GRAND CRU 72%, Eis	8,00
72	Kefir-Eis (Kaukasischer Jogurth) mit Limette	7,50
83	Manchego-Käse in Öl	6,50
80	Obst der Saison	6,50
77	Papantla-Vanille-Eis (Mexiko)	7,50
95	Schokoladentrüffel	7,50
78	Sorbet aus frisch gepresster Gandia-Zitrone (Valencia)	6,50
327	Sorbet aus Soller-Mandarine (Mallorca)	7,00