

## ***Entrées***

---

### **Chaudes**

<b>30</b>	Beignets de morue et pignons	<b>19,50</b>
<b>222</b>	Calmars à l'andalouse	<b>20,00</b>
<b>8</b>	ou à la romaine	<b>20,00</b>
<b>2</b>	Clovisses extra de Carril à la marinière	<b>44,50</b>
<b>3</b>	ou grillées	<b>44,50</b>
<b>73</b>	ou vivantes	<b>44,50</b>
<b>63</b>	Croquettes de jambon iberique de gland et foie gras	<b>19,50</b>
<b>38</b>	Encornets de plage à l'andalouse	<b>26,00</b>
<b>37</b>	ou sautés	<b>26,00</b>
<b>209</b>	aux oignons	<b>26,00</b>
<b>262</b>	Haricots avec de clovisses extra de Carril	<b>41,50</b>
<b>257</b>	Petites crevettes rouges de la côte grillées	<b>26,00</b>
<b>258</b>	ou sautées	<b>26,00</b>
<b>245</b>	Petites langoustines de la côte sautées	<b>24,00</b>
<b>36</b>	Petites sèches de la côte sautées, dans leur encre	<b>22,00</b>
<b>12</b>	Soupe à la lotte	<b>17,00</b>

### **Froides**

<b>7</b>	Anchois extras «00» de Cantabria	<b>25,50</b>
<b>15</b>	Asperges blanches de Navarre, extra grosses 4/6	<b>16,00</b>
<b>623</b>	Asperges buisson vert, grillé	<b>12,50</b>
<b>9</b>	Cœurs de laitue de Tolosa au thon	<b>15,50</b>
<b>1</b>	Escalivada. (poivrons rouges, oignons et aubergines grillés, assaisonnés)	<b>12,50</b>
<b>269</b>	Jambon ibérique de gland, coupé à main (100 g) de Jabugo - Huelva	<b>24,00</b>
<b>722</b>	Poivrons piquillo, grillés sur le barbecue	<b>12,50</b>
<b>139</b>	Salade de poivrons piquillo grillés, oignons poché et laitue	<b>13,00</b>
<b>10</b>	Salade verte avec de la laitue, tomates, oignons et des olives noires et vertes	<b>9,50</b>

## ***Riz et fideuas - (20 minutes)***

---

Tous les riz sont fabriqués avec du riz BOMBA

Minimum 2 personnes - Prix par portion

<b>4</b>	Nouilles à la marinière	<b>20,00</b>
<b>521</b>	au sépia noir	<b>26,00</b>
<b>150</b>	Nouilles sèches avec au homard du pays - (pour personne, min. 2)	<b>34,00</b>
<b>5</b>	Nouilles sèches bande d'or cuite dans jus de poisson, spéciale	<b>17,00</b>
<b>19</b>	Riz à la paella noir	<b>20,00</b>
<b>18</b>	à la paella	<b>20,00</b>
<b>698</b>	Riz à sec de bande à pattes rouges crabe royal Noreg	<b>34,50</b>
<b>24</b>	au homard - (pour personne, min. 2)	<b>34,00</b>
<b>23</b>	cuite dans jus de poisson, spéciale	<b>17,00</b>
<b>587</b>	Riz avec le bouillon à pattes rouges crabe royal noreg	<b>34,50</b>
<b>20</b>	"Can Solé", avec fruits de mer, servi à la cassolette	<b>20,00</b>
<b>22</b>	noir, à la petitet sèche, style Empurdà	<b>26,00</b>
<b>228</b>	aux clovisses de Carril	<b>38,50</b>
<b>21</b>	avec homard du pays - (pour personne, min. 2)	<b>34,00</b>
<b>476</b>	avec les oursins et les pétoncles	<b>29,50</b>

## ***Poissons et fruits de mer***

---

<b>282</b>	Bouillabaisse a style "Can Solé" (20 minutes)	<b>52,50</b>
<b>293</b>	Cassolette de Homard - (pour personne, min. 2)	<b>35,50</b>
<b>739</b>	Cassolette de turbo sauvage du Cantabrico	<b>40,00</b>
<b>523</b>	Cassolette de lotte avec de langoustines, clovisses au pommes	<b>39,00</b>
<b>47</b>	Crevettes de la cote de la Barceloneta, grillées (+/- 260 g)	<b>45,50</b>
<b>53</b>	Grillade de poisson et fruits de mer	<b>54,50</b>
<b>50</b>	Homard du pays grillé (+/- 500/600 g)	<b>53,50</b>
<b>224</b>	Homard du pays, bouilli (+/- 500/600 g)	<b>53,50</b>
<b>57</b>	Crevettes de San Carlos, grillées (+/- 300 g)	<b>35,50</b>

# CAN SOLÉ

1903

BARCELONA

<b>48</b>	Langoustines de la côte grillées (+/- 300 g)	<b>38,50</b>
<b>54</b>	Longe de thon frais Mediterraneo, avec de la tomate et à l'oignon (+/- 300 g)	<b>25,50</b>
<b>55</b>	Longe de thon frais Mediterraneo, grillé (+/- 300 g)	<b>24,50</b>
<b>188</b>	Lotte "Can Solé", aux pommes de terre et romarin au four, gratiné et aioli	<b>31,00</b>
<b>189</b>	Lotte à la romaine	<b>28,00</b>
<b>190</b>	Lotte au four à la tomate	<b>31,00</b>
<b>186</b>	Lotte au four, avec des pommes de terre et de l'oignon	<b>34,00</b>
<b>193</b>	Lotte frite	<b>28,00</b>
<b>43</b>	Lotte grillée	<b>28,00</b>
<b>185</b>	Merlu de la côte au four aux pommes de terres et oignon	<b>26,00</b>
<b>182</b>	Merlu de la côte à la romaine	<b>24,00</b>
<b>45</b>	Merlu de la côte au four à la tomate	<b>26,00</b>
<b>44</b>	Merlu de la côte grillé	<b>24,00</b>
<b>64</b>	Morue "Can Solé" aux pommes de terre et romarin au four gratiné à l'aioli	<b>29,50</b>
<b>241</b>	Morue a la Catalane frit, à l'oignon, pignons et raisins de Corinthe	<b>29,50</b>
<b>32</b>	Morue a la Llauna, frit, avec des grands harricots, de poivre rouge et l'ail plaques d'or	<b>29,50</b>
<b>35</b>	Sèches haché "Can Solé" au four à la tomate	<b>23,00</b>
<b>59</b>	Poissons frits (colinots, pelayas et petits saumons)	<b>19,00</b>
<b>212</b>	Sole à la meunière (+/- 300/350 g)	<b>28,50</b>
<b>215</b>	Sole frite (+/- 300/350 g)	<b>26,00</b>
<b>46</b>	Sole grillée (+/- 300/350 g)	<b>26,00</b>
<b>194</b>	Turbo sauvage du Cantabrico, au four à la tomate	<b>34,00</b>
<b>195</b>	Turbo sauvage du Cantabrico, au four avec pommes de terre et oignon	<b>34,00</b>
<b>41</b>	Turbo sauvage du Cantabrico, grillé (+/- 300 g)	<b>31,50</b>
<b>196</b>	Turbo sauvage du Cantabrico, style Santurce	<b>34,00</b>
<b>60</b>	Zarzuela - Jus spécial des pêcheurs et de fruits de mer diverses	<b>55,50</b>

## ***Viandes***

---

<b>75</b>	Entrecôte, grillé avec de pommes de terre frites (+/- 300 g)	<b>25,50</b>
<b>71</b>	Saucisse artisanal de la Riera, frit aux poivrons au pommes de terre	<b>15,00</b>

## ***Plats de la cuisine catalane et traditionnels***

---

<b>33</b>	Calmar cuit, farci de viande, de ses propres jambes, œuf dur et l'oignon poché	<b>25,00</b>
<b>752</b>	Chiche ragoût avec du chorizo, boudin noir et bacon	<b>13,00</b>
<b>753</b>	Lentilles pardinas braisé, les veuves	<b>11,00</b>
<b>754</b>	Soupe à l'oignon avec l'œuf et de fromage fondu emmental	<b>15,00</b>
<b>14</b>	La grande canelon, avec du porc et de bœuf, boletus edulis (cep), foie gras, et béchamel, à gratin avec du fromage	<b>21,50</b>
<b>755</b>	Fricassée de veau, ragoût aux champignons (moixernons)	<b>16,50</b>
<b>756</b>	Pommes de terre cuites à la seiche	<b>14,00</b>
<b>757</b>	Oxtail ragoût avec pommes de terre	<b>16,00</b>

Service du pain, pour personne **2,00**

Pain grillé à la tomate, pou personne **2,50**

Sauces: all i oli, mayonnaise ou romesco, par portion **3,00**

## *Desserts*

---

### **Faits maison**

<b>93</b>	Biscuit « Glacé » au chocolat chaud	<b>8,00</b>
<b>92</b>	Borracho (gâteau alcoolisé)	<b>8,00</b>
<b>89</b>	Crème catalane nappée de sucre caramélisé	<b>7,50</b>
<b>80</b>	Flan aux œufs	<b>6,50</b>
<b>320</b>	Fondant au Chocolat, noire e blanc	<b>9,00</b>
<b>84</b>	Jus d'orange naturel	<b>4,50</b>
<b>79</b>	Praliné (Glace au biscuit et amandes caramélisées)	<b>8,00</b>
<b>94</b>	Pudding à l'orange	<b>7,50</b>
<b>328</b>	Rouleaux de pâte farcis de à la crème catalane	<b>7,50</b>
<b>325</b>	Rouleaux de pâte farcis de cheveux d'ange	<b>7,50</b>
<b>226</b>	Sorbet au citron avec de Calvados	<b>9,50</b>
<b>96</b>	Sorbet au citron avec de Marc de Champagne	<b>9,50</b>
<b>227</b>	Sorbet au citron avec de Vodka	<b>9,50</b>
<b>91</b>	Tocinillo del cielo (sorte de flanc)	<b>7,50</b>
<b>95</b>	Truffes au chocolat	<b>7,50</b>
<b>691</b>	Tatain Tart	<b>8,00</b>

### **Et aussi...**

	Catantias de Vilafranca del Penedes (Amandes enrobées de 2	
<b>562</b>	texturesde chocolat et saupoudrées de chocolat truffé)	<b>6,50</b>
<b>83</b>	Fromage Manchego sec, dans l'huile	<b>6,50</b>
<b>90</b>	Fruits de saison	<b>4,50</b>
<b>77</b>	Glace à la vanille de Papantla (Mexique)	<b>7,50</b>
<b>72</b>	Glace au Kefir (Yaourt du Caucase) avec infusion de citron et son zest	<b>7,50</b>
<b>76</b>	Glace de cacao Grand Cru 72%	<b>8,00</b>
<b>78</b>	Sorbet au citron pressé de Gandia (Valence)	<b>6,50</b>
<b>65</b>	Sorbet au citron pressé de Gandia au basilic	<b>6,50</b>
<b>327</b>	Sorbet de mandarine de Soller (Majorque)	<b>7,00</b>