

Antipasti

Freddi

7	Acciughe “00” di Cantabria	25,50
15	Asparagi bianchi di Navarra, extra grandi 6/8	16,00
63	Crocchette di prosciutto di jabugo e foie gras	19,50
9	Cuori di lattuga con tonnina	15,50
10	Enaslada il giardino con lattuga, pomodoro, cipolla e olive	9,50
1	Peperonata	12,50
269	Prosciutto di ghianda di jabugo (100 g)	24,00

Caldo

30	Bignè di baccalà e pinoli	19,50
222	Calamari all’andalusa	20,00
38	Calamari di spiaggia andalusa	26,00
209	Calamari di spiaggia con cipolle	26,00
37	Calamari di spiaggia, saltati in padella	26,00
8	Calamari fritti	20,00
623	Asparagi macchia verde, alla griglia	12,50
262	Fagioli con le vongole di Carril extra	41,50
257	Gamberetti rossi della costa, alla griglia	26,00
258	Gamberetti rossi della costa, saltati in padella	26,00
245	Scampetti della costa, saltati in padella	24,00
36	Seppioline della costa saltate in padella nel loro sugo nero	22,00
3	Vongole extra di Carril alla griglia	44,50
2	Vongole extra di Carril alla marinara	44,50
73	Vongole extra di Carril vive	44,50
12	Zuppa di coda di rospo	16,00

Rissoti e fideua - (tutti 20 minuti)

Tutti i risi sono realizzati con riso BOMBA (Pomba)

Minimo 2 persone - Prezzo per porzione

19	Riso alla paella, nero di seppia	20,00
18	Riso alla paella	20,00
20	Riso brodoso "Can Solé" (in casseruola)	20,00
21	Riso brodoso "Can Solé", con astice - (per persona, min. 2)	34,00
22	Riso brodoso nero, con seppiette, stile Empurdà	26,00
228	Riso brodoso, con vongole di Carril	38,00
587	Riso brodoso con il rosso granchio reale di Norvegia	34,50
476	Riso brodoso, di ricci di mare e capesante	29,50
23	Riso dorato nel soffritto	20,00
24	Riso dorato nel soffritto, con astice - (per persona, min. 2)	34,00
720	Risotto dorato nel soffritto, con vongole di Carril	38,00
698	Riso dorato nel soffritto con il rosso granchio reale di Norvegi	34,50
521	Vermicelli al nero di seppie con seppiette di spiaggia	26,00
4	Vermicelli alla marinara	20,00
150	Vermicelli dorati nel soffritto con astice - (per persone, min. 2)	34,00
5	Vermicelli dorati nel soffritto (fideuda)	17,00
707	Vermicelli dorati nel soffritto con vongole di Carril	39,00

Pesce e frutti di mari

293	Astice in casseruola con patate - (per persone, min. 2)	35,50
50	Astice, alla griglia	53,50
224	Astice, bollito	53,50
64	Baccalà estile "Can Solé" con patate e romesco al forno gratinato con all i oli	29,50
32	Baccalà alla llauna, fritte con peperoni rossi e fettine di aglio in oro laminato e fagioli bianchi fritti	29,50
241	Baccalà alla catalana fritto, con cipolla, pinoli e uvetta	29,50

CAN SOLÉ

1903

BARCELONA

282	Bouillabaisse stile “Can Solé”	52,50
51	Casseruola dei pescatori	32,50
43	Coda di rospo alla griglia	28,00
190	Coda di rospo al forno con concentrato di pomodoro fresco	31,00
42	Coda di rospo alla marinara	32,50
186	Coda di rospo al forno con patatine e cipolla	31,00
189	Coda di rospo alla romana	28,00
193	Coda di rospo frita	28,00
188	Coda di rospo stile "Can Solé", con patate e romesco al forno, gratinato con all i oli	31,00
523	Coda di rospo in casseruola con scampi, vongole e patate	39,00
57	Gamberi de Sant Carlos de la Rapita, alla griglia	42,00
47	Gamberi di la Barceloneta, alla griglia (+/- 260 g)	45,50
44	Merluzzo di palamite alla griglia	24,00
185	Merluzzo di palamite al forno con patate e cipolle	26,00
45	Merluzzo di palamite al forno con pomodori	26,00
183	Merluzzo di palamite alla “espalda”	26,00
182	Merluzzo di palamite alla romana	24,00
53	Misto di pesce e frutti di mare alla griglia	45,00
59	Pescetti fritti (merluzzetti, pelagi e triglie)	19,00
41	Rombo selvatico del Cantabrico alla griglia	31,50
195	Rombo selvatico del Cantabrico al forno con patatine e cipolla	34,00
194	Rombo selvatico del Cantabrico al forno e pomodoro	34,00
197	Rombo selvatico del Cantabrico fritto	31,50
739	Rombo selvatico del Cantabrico in casseruola	40,00
196	Rombo selvatico del Cantabrico stile Santurce	34,00
48	Scampi della costa, alla griglia. (+/- 300 g)	38,50
35	Seppiette stile “Can Solé”, al forno con concentrato di pomodoro fresco	23,00
46	Sogliola alla grilla (+/- 300/350 g)	26,00
215	Sogliola all’andalusa (+/- 300/350 g)	26,00
212	Sogliola alla meunière (+/- 300/350 g)	28,50

55	Tonno fresco, alla griglia	24,50
54	Tonno fresco, con pomodoro e cipolla	25,50
60	Zarzuela	55,50

Carni

71	Salsiccia artigianale della Riera, frita con peperoni	15,00
75	Entrecotte alla griglia con patatine fritte (+/- 300 g)	25,50

Piatti della cucina catalana e tradizionali

33	Calamari in umido, ripieni di carne, le sue gambe, l'uovo sodo	25,00
752	Ceci cotti con sanguinaccio chorizo e pancetta	13,00
753	Lenticchie Pardinias in umido, con patate	11,00
754	Zuppa di cipolle con uova e formaggio emmental fuso	15,00
14	Il Grande canelon con carne di maiale e manzo, funghi porcini, foie gras, e bejamel gratin	21,50
755	Fricassee di vitello in umido con funghi (moixernons)	16,50
756	Patate cotte con seppie	14,00
757	Coda di bue stufato con patate fritte	16,00

	Servizio di pane a persona	2,00
	Pane tostato o con pomodoro, per persona	2,50
	Salse: aglio i oli, maionese e romesco, per porzione	3,00

Dolci

Fatti in casa

93	Biscuit “Glacé”, con cioccolato caldo	8,00
92	Borracho	8,00
320	Coulant di Cioccolato, nero e bianco	9,00
89	Crema catalana, con zucchero caramellato	7,50
80	Flan d'uovo	6,50
325	Pasta sfoglia ripiena di capelli d'angelo	7,50
328	Pasta sfoglia ripiena di Crema Catalana	8,00
79	Praliné (Gelato di biscuit, con mandorle caramellate)	8,00
94	Pudding d'arancia	7,50
226	Sorbetto al limone con Calvados	9,50
96	Sorbetto al limone con Marc di Champagne	9,50
227	Sorbetto al limone con Vodka	9,50
84	Spremuta d'arancia naturale	4,50
91	Tocinillo del cielo (realizzato con tuorli d'uovo e sciroppo di zucchero)	7,50
691	Tatain - torta di mele	8,00
95	Tartufi di cioccolato	7,50

Ed inoltre...

562	Catania di Vilafranca del Penedes (Mandorle ricoperte da 2 tipi di cioccolato spolverate con cioccolato truffato)	6,50
83	Formaggio manchego sott'olio	6,50
90	Frutta di stagione	4,50
76	Gelato di cacao Grand Cru 72%.	8,00
72	Gelato di Kefir con infusione di lime con buccia	7,50
77	Gelato di vaniglia di Papantla (Mexico)	7,50
78	Sorbetto di limone spremuto di Gandia (Valencia)	6,50
65	Spremuta sorbetto al limone e basilico Gandia	6,50
327	Sorbetto di mandarino di Soller (Maiorca)	7,00