

本日のお勧めの品 前菜 (コールド&ホット)

3	カリルの特上あさり. 鉄板焼き	44,50
73	カリルの特上あさり. 生	44,50
2	カリルの特上あさり. ワイン蒸し	44,50
262	カリルの特上あさりとインゲン豆	41,50
30	タラのフリッター	19,50
245	天然アカザえびのソテー	24,00
37	天然ホタルイカのソテー	26,00
209	天然ホタルイカと玉葱の煮込み	26,00
38	天然ホタルイカのアンダルシア風	26,00
257	天然赤えびの鉄板焼き	26,00
258	天然赤えびのソテー	26,00
269	ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ、ハンドカット	24,00
36	天然小イカとイカ墨のソテー	22,00
7	カンタブリア地方コリンドレス産の蛙の足	25,50
63	ハブーゴ生ハムとフォアグラのコロッケ	19,50
9	レタスの新芽とカツオ	15,50
10	グリーンサラダ	9,50
1	エスカリバーダサラダ	12,50
15	ナバラ産ホワイトアスパラ. 特太 4/6	16,00

お一人様パンのサービス 2,00

米とフィデワ (パスタ) 料理 - (20分)

最小2名様 - 価格サービングごと

20	“カン.ソレ”特製リゾット(土鍋仕立て)	20,00
21	“カン.ソレ”特製国産オマールえびのリゾット(一人分 ・ご注文は二人前から)	34,00
228	“カン.ソレ”特製カ ril 産のあさりのリゾット	38,00
22	イカとイカ墨のリゾット.アリオリソース添え.アンプ ルダンススタイル	26,00
18	パエリア	20,00
23	バンダ風ご飯	20,00
24	国産オマールえびのバンダ風ご飯(一人分・ご注文は 二人前から)	34,00
19	イカ墨ご飯	20,00
5	バンダ風フィデオ(フィデワ	17,00
150	産オマールえびのバンダ風フィデオ(一人前・ご注文 は二人前から)	34,00
521	天然イカとイカ墨のフィデオ	26,00
4	漁師風フィデオ	20,00

魚と魚介類の料理

55	新鮮マグロ.鉄板焼き	24,50
54	新鮮マグロとトマトと玉葱	25,50
32	ジャウナ仕立てのタラ	29,50
67	サントウルセススタイルのタラ	29,50
241	“給仕長”のタラのフライ(玉葱とコリントの干しブド ウ添え)	29,50
64	“カン.ソレ”特製タラ (馬鈴薯とロメスコのオーブン仕立て、アリオリソー スのグラタン風)	29,50
50	国産オマールえびの鉄板焼き	53,50
224	国産オマールえびのボイル	53,50

CAN SOLÉ

1903

BARCELONA

282	“カン.ソレ”特製ブイヤベース(20分)	52,50
8	イカのローマ風衣揚げ	20,00
222	アンダルシア風イカ	20,00
293	国産オマールえびの煮込み(2人分)	35,50
48	天然アカザえびの鉄板焼き	38,50
47	パラモス産のえびの鉄板焼き	45,50
215	舌平目のフライ	26,00
46	舌平目の鉄板焼き	26,00
212	メニューール風舌平目	28,50
182	延縄釣りメルルーサのローマ風	24,00
44	延縄釣りメルルーサの鉄板焼き	24,00
45	延縄釣りメルルーサのオープン仕立てトマト添え	26,00
183	延縄釣りメルルーサのエスパーダ風	26,00
185	延縄釣りのメルルーサのオープン仕立て馬鈴薯と玉葱添え	26,00
53	シーフードの鉄板焼き盛り合わせ.	54,50
189	ローマ風アンコウ	31,00
193	アンコウのフライ	28,00
43	アンコウの鉄板焼き	28,00
190	アンコウのオープン仕立てトマト添え 又は、馬鈴薯と玉葱添え	31,00
188	“カン.ソレ”特製アンコウ (馬鈴薯とロメスコのオープン仕立て アリオリソー)	31,00
197	カンタブリア地方の天然カレイのフライ	31,50
41	カンタブリア地方の天然カレイの鉄板焼き	31,50
195	カンタブリア地方の天然カレイのオープン仕立て 馬鈴薯と玉葱添え	34,00
194	カンタブリア地方の天然カレイオープン仕立て トマト添え	34,00
196	カンタブリア地方の天然カレイサントウルセスタイル	34,00
35	“カン.ソレ”特製イカ(オープン仕立て トマト添え)	23,00

肉料理

75	リエラ産手作りブティファラソーセージ.ピーマンと のフライ	15,00
71	子牛のリブローズ鉄板焼き	25,50

デザート

当店自家製

93	ホットチョコレート掛けアイスクーキ“グラセー”	8,00
328	カタルーニャ風カスタードクリーム入りミルフィーユ	8,00
325	”天使の髪”クリーム入りミルフィーユ	7,50
320	チョコレートクーキ	9,00
89	キャラメルシロップ掛けカタルーニャクリーム	8,00
80	自家製プリン	6,50
92	リキュール漬けのクーキ“ボラチョ” “プラリネー”	8,00
79	(キャラメルシロップ、アーモンド掛けのアイスクーキ)	8,00
94	オレンジのプリン	7,50
96	“マルク”シャンパン、ウオッカあるいはカルバドスの シャーベット	9,50
91	カスタードプリン	7,50
84	オレンジ生ジュース	4,50
95	チョコレートトリュフ	7,50
691	アップルタルト	8,00

その他...

	“カタニアス・デ・ヴィラフランカ・デル・ペネデス”-	
562	(粉末チョコレートトリュフ掛けアーモンド入りダブルチョコレート)	6,50
90	季節の果物	4,50
78	グランクリュココアの氷の72%	6,50
72	ライムティー入りのケフィールアイスクリーム (コーカソイドヨーグルト)	7,50
77	パパントラのバニラアイスクリーム (メキシコ)	7,50
83	オリーブ油漬けマンチェゴチーズ	6,50
76	ガンディア産レモンのシャーベット (バレンシア)	8,00
327	ソリエールのミカンシャーベット (マジョルカ)	7,00