

## ***Entrantes***

---

### **Calientes**

Almejas extra de Carril, a la plancha, vivas o a la marinera	<b>44,50</b>
Alubias pochas de Sangüesa con almejas de Carril	<b>41,50</b>
con espardeñas	<b>41,00</b>
con vieiras	<b>27,00</b>
Berberechos de Galicia al vapor	<b>16,50</b>
Buñuelos de bacalao con piñones de Castilla	<b>19,50</b>
Calamares a la romana o a la andaluza	<b>20,00</b>
Chipirones de la costa salteados o a la andaluza	<b>26,00</b>
Cigalitas de la costa saltedas con sal y pimenta negra	<b>24,00</b>
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota y foie gras de oca	<b>19,50</b>
Espardeñas a la plancha a la andaluza o a la romana	<b>56,50</b>
Espárragos verdes extras a la plancha	<b>12,50</b>
Gambita roja de la costa salteada o a la plancha	<b>26,00</b>
Navajas de Sant Carles de la Ràpita a la plancha	<b>17,50</b>
Pescadito variado frito a la andaluza (merlucitas, pelayas y salmonetes)	<b>19,00</b>
Sepias troceadas estilo "Can Solé", con tomate al horno	<b>23,00</b>
Sepiones de la costa salteados con su tinta	<b>22,00</b>
Sopa de rape	<b>17,00</b>

### **Fríos**

Anchoas en salazón extras del Cantábrico	<b>25,50</b>
Cogollos de Tudela con ventresca de bonito en aceite de oliva virgen	<b>15,50</b>
Escalibada de pimiento rojo, cebolla y bernjena asada	<b>12,50</b>
Ensalada de la huerta, lechuga, tomate, cebolla y aceitunas negras de Kalamata	<b>9,50</b>
Ensalada de pimientos del piquillo asados con cebolla confitada y lechuga	<b>13,50</b>
Espárragos con D.O. de Navarra, extra gruesos 6/8	<b>16,00</b>
Jamón ibérico de bellota, cortado a mano (100 g), de Huelva	<b>24,00</b>
Pimientos del piquillo asados artesanalmente	<b>13,00</b>

## ***Arroces y fideuás - (20 minutos)***

---

Todos los arroces estan elaborados con arroz BOMBA

Precio por ración - Mínimo 2 personas

Arroz a banda	<b>17,00</b>
con almejas de Carril	<b>38,00</b>
con bogavante	<b>34,00</b>
con espardeñas	<b>39,50</b>
con nécoras	<b>26,50</b>
con patas de cangrejo rojo real noruego	<b>34,50</b>
con vieiras	<b>22,00</b>
con erizos y vieiras	<b>29,50</b>
Arroz caldoso con frutos del mar "Can Solé"	<b>20,00</b>
con bogavante	<b>34,00</b>
con erizos y vieiras	<b>29,50</b>
con espardeñas	<b>39,50</b>
con nécoras	<b>26,50</b>
con almejas de Carril	<b>38,00</b>
con patas de cangrejo rojo real noruego	<b>34,50</b>
con vieiras	<b>23,00</b>
negro, con pequeñas sepias, al estilo del Ampurdán	<b>26,00</b>
Arroz a la paella o negro con frutos del mar	<b>20,00</b>
Fideos a banda (fideuá)	<b>17,00</b>
con almejas de Carril	<b>38,00</b>
con espardeñas	<b>40,50</b>
con bogavante	<b>34,00</b>
con nécoras	<b>26,50</b>
con patas de cangrejo rojo real noruego	<b>34,50</b>
con erizos y vieiras	<b>29,50</b>
con vieiras	<b>22,50</b>
a la marinera, con frutos del mar	<b>20,00</b>
negros con pequeñas sepias de playa	<b>26,00</b>

## ***Pescados y marisco***

---

Atún fresco del Mediterráneo a la plancha	<b>24,50</b>
con tomate y cebolla	<b>25,50</b>
Bacalao a la llauna con judiones del Barco de Ávila	<b>29,50</b>
a la Catalana, frito con cebolla, uvas, pasas y piñones	<b>29,50</b>
“Can Solé”, con patatas y romesco al horno, gratinado con all i oli	<b>29,50</b>
Bogavante al horno con tomate, a la plancha o hervido (+/- 500/600 g)	<b>53,50</b>
Bullabesa al estilo de “Can Solé”	<b>52,50</b>
Caldereta de bogavante (precio por persona - mínimo 2 personas)	<b>35,50</b>
Cigalas de la costa a la plancha (+/- 300 g)	<b>38,50</b>
Gambas de la Lonja de la Barceloneta a la plancha. (+/- 280 g)	<b>45,50</b>
Langostinos de cola azul de Sant Carles a la plancha o hervidos (+/- 300 g)	<b>42,00</b>
Lenguado frito o a la plancha (+/- 300/350 g)	<b>26,00</b>
a la menier (+/- 300/350 g)	<b>28,50</b>
Merluza de palangre a la romana o a la plancha	<b>24,00</b>
al horno con tomate, patatas y cebolla o a la espalda	<b>26,00</b>
Parrillada de pescado y marisco	<b>54,50</b>
Rape a la plancha, o a la romana	<b>28,00</b>
al horno con tomate, al horno con patatas y cebolla o al estilo “Can Solé”, con patatas y romesco, gratinado con all i oli	<b>31,00</b>
Rodaballo salvaje del Cantábrico a la plancha, frito, santurce o con tomate	<b>31,50</b>
al horno con patatas y cebolla	<b>34,00</b>
Suquet de rape de Sant Vicenç, con patatas, almejas y cigalas	<b>39,00</b>
de rodaballo salvaje del Cantábrico, con patatas, almejas y cigalas	<b>40,00</b>
Zarzuela al estilo “Can Solé”, con pescado y marisco	<b>55,50</b>

## *Carnes*

---

Butifarra artesana de La Riera frita con pimientos del padrón o con patatas	<b>15,00</b>
Entrecot de ternera a la plancha, con patatas fritas +/- 300 g	<b>25,50</b>

## *Platos de la cocina tradicional catalana*

---

Calamares de la abuela guisados, rellenos de carne, sus propias patas, huevo duro y cebolla pochada	<b>25,00</b>
Garbanzos guisados con chorizo, morcilla negra y panceta	<b>13,00</b>
Lentejas pardinas estofadas, viudas	<b>11,00</b>
Sopa de cebolla, huevo, pan tostado y gratinada con queso emmental	<b>15,00</b>
El gran canalón, elaborado con carne de ternera y cerdo, boletus edulis (ceps), foie y bechamel, gratinado	<b>21,50</b>
Fricandó de ternera guisado con senderuelas (moixernons)	<b>16,50</b>
Patatas guisadas con sepia	<b>14,00</b>
Rabo de buey guisado con patatas	<b>16,00</b>

Servicio de pan, por comensal	<b>2,00</b>
Pan tostado o con tomate, por ración	<b>2,50</b>
Salsas: all i oli, mahonesa o romesco, por ración	<b>3,00</b>

## ***Postres***

---

### **Hechos en casa**

Biscuit “Glacé”, con chocolate caliente	<b>8,00</b>
Borracho (bizcocho bañado con licor) y crema catalana caramelizada	<b>8,00</b>
Cañas de hojaldre, rellenas de cabello de angel	<b>7,50</b>
Cañas de hojaldre, rellenas de nuestra Crema Catalana	<b>7,50</b>
Coulant de Chocolate, en blanco y negro	<b>9,00</b>
Crema catalana, con azúcar caramelizado	<b>7,50</b>
Flan de huevo	<b>6,50</b>
Praliné (Helado de biscuit, con almendras caramelizadas)	<b>8,00</b>
Pudín de naranja.	<b>7,50</b>
Sorbete de limon con Marc de Champagne, Vodka o Calvados	<b>9,50</b>
Tatain de manzana	<b>8,00</b>
Tocinillo del cielo	<b>7,50</b>
Trufas de chocolate	<b>7,50</b>
Zumo de naranja natural	<b>4,50</b>

### **Y además...**

Catania de Vilafranca del Penedes - (Almendras recubiertas de dos texturas de chocolate y espolvoreadas de chocolate trufado)	<b>6,50</b>
Fruta del tiempo	<b>4,50</b>
Helado de cacao Gran Cru al 72%	<b>8,00</b>
Helado de Kefir (Yogurt del Caucaso) con infusión de lima y su piel	<b>7,50</b>
Helado de vainilla de Papantla (México)	<b>7,50</b>
Queso manchego seco, curado en aceite	<b>6,50</b>
Sorbete de limón exprimido de Gandia (Valencia)	<b>6,50</b>
Sorbete de limón exprimido de Gandia y albahaca	<b>6,50</b>
Sorbete de mandarina de Soller (Mallorca)	<b>7,00</b>