



*La premsa de
Can Vinyalets*

RESTAURANT




















CARTA

La terra, les estacions i el nostre hort, ens donen
els productes amb els quals treballem.













Per a picar

Pa de xapata amb tomàquet 	3,20
Plat de pernil ibèric amb D.O. Extremadura	22,90
Anxoves del Cantàbric "O" (4 peces)  	10,50
Micuit de fetge d'ànec amb pa torrat de panses i nous  	16,20
Assortit de formatges amb torrades i codony  	15,50
Cansalada cuïta a baixa temperatura amb la seva salsa 	10,80
Croquetes casolanes de carn i pernil (8 peces)   	12,40
Calamars a l'Andalusa amb amanida d'escarola i maïonesa amb curri   	14,60
Broquetes de gamba arrebossada amb pa xinès i salsa xili (8 peces)   	16,10

Per a picar es poden demanar mitges racions



Primers

Amanida Vinyalets  	14,50
Amanida de formatge de cabra, poma, fruits secs i melmelada de tomàquet 	13,90
Crema tèbia de ceps amb vieires a la planxa i oli de romaní  	16,90
Ous remenats amb bolets i torrades  	12,80
Canelons d'ànec amb crema de foie i formatge parmesà   	16,50
















Per a continuar



Carns

<i>Filet de vedella</i> amb múrgoles i crema de foie 	22,50
<i>Entrecot de vedella</i> a la brasa amb patates fregides i oli de tòfona	19,90
<i>Magret d'ànec</i> a la planxa amb el seu fetge i reducció de fruits vermells 	22,20
<i>Presa ibèrica</i> a la planxa amb puré de mango	20,50

Peix


















<i>Plom de bacallà</i> amb mongetes del ganxet saltades amb tomàquets xerry i olives negres 	17,90
<i>Rap a la planxa</i> amb espàrrecs verds i crema d'all negre  	20,50
<i>Tonyina a la planxa</i> amb pebrots saltejats amb sèsam i reducció de soja   	18,90
<i>Turbot a la planxa</i> amb espinacs, anacards i pernil ibèric   	19,80
<i>Arriòs caldós</i> de llamàntol   	23,10
<i>Arriòs negre</i> de calamarsets i gamba vermella   	20,50

La tierra, las estaciones y nuestro huerto, nos dan
los productos con los que trabajamos.













La prensa de
Can Vinyalets
RESTAURANT

Para picar

Pan de chapata con tomate 	3,20
Plato de jamón ibérico con D.O. Extremadura	22,90
Anchoas del Cantábrico "O" (4 piezas)  	10,50
Micuit de hígado de pato con tostadas de pasas y nueces  	16,20
Surtido de quesos con tostaditas y membrillo  	15,50
Panceta cocinada a baja temperatura con su salsa 	10,80
Croquetas de la casa de carne y jamón (8 piezas)   	12,40
Calamares a la Andaluza con ensalada de escarola y mahonesa de curry   	14,60
Brochetas de gamba arrebozada con pan chino y salsa chili (8 unidades)   	16,10

Para picar se pueden pedir medias raciones



Primeros

Ensalada Vinyalets  	14,50
Ensalada de queso de cabra, manzana, frutos secos y mermelada de tomate 	13,90
Crema tibia de setas con vieiras a la plancha i aceite de romero  	16,90
Huevos rotos con setas y tostadas  	12,80
Canelones de pato con crema de foie y queso parmesano   	16,50
















Para continuar



Carnes

<i>Filete de ternera</i> con colmenillas y crema de foie 	22,50
<i>Entrecot de ternera</i> a la brasa con patatas fritas y aceite de trufa	19,90
<i>Magret de pato</i> a la plancha con su hígado y reducción de frutos rojos 	22,20
<i>Presa ibérica</i> a la plancha con puré de mango	20,50

Pescado

<i>Lomo de bacalao</i> con judías del ganxet salteadas con tomates cherry y olivas negras 	17,90
<i>Rape a la plancha</i> con espárragos verdes y crema de ajo negro  	20,50
<i>Atún a la plancha</i> con pimientos salteados con sésamo y reducción de soja   	18,90
<i>Rodaballo a la plancha</i> con espinacas, anacardos y jamón ibérico   	19,80
<i>Aroz caldoso</i> de bogavante   	23,10
<i>Aroz negro</i> de calamares y gamba roja   	20,50

MENÚ

PRIMERS

AMANIDA DE PERNIL, OLIVES, TOMÀQUET, BLAT DE MORO I PASTANAGA

Ensalada de jamón, olivas, tomate, maíz y zanahoria

SALMOREJO AMB PERNIL I OU DUR

Salmorejo con jamón y huevo duro

CASSOLETA DE MACARRONS AL FORN AMB TOMÀQUETS XERRY I TONYINA GRATINATS

Cazuelita de macarrones al horno con tomates cherry y atún gratinados

SEGONS

PIT DE POLLASTRE FARCIT DE FETGE D'ÀNEC AMB ARRÒS NEGRE I CREMA DE FOIE

Pechuga de pollo rellena de hígado de pato con arroz negro y crema de foie

LLUÇA A LA PLANXA AMB MONGETES SALTEJADES AMB BACÓ

Merluza a la plancha con judías salteadas con bacón

SALMÓ A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS I SALSA XILLI

Salmón a la plancha con espárragos verdes y salsa chili

Postres, aigua i cervesa

Vi amb suplement de 3 Euros

19.50 Euros + IVA

