



*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	25,90
Anxoves del Cantàbric "00" amb torrada i melmelada de figues (4u)  	14,50
Daus de peus de porc embolicats amb bacó i salsa de carn (4u)	16,50
Formatge camembert al forn amb mel, pebre rosa i pa de vidre  	17,60
Farcelllets de sèpia embolicats amb bacó i salsa de soja (8u) 	18,80
Croquetes casolanes de carn i pernil (8u)   	14,70
Calamars a l'Andalusa amb amanida d'escarola i maionesa amb curri   	20,50
Coca d'oli amb tomàquet escalivat, mozzarella, olives negres i oli d'alfàbrega (4 peces)  	17,10
Pop amb patata confitada i oli de pebre vermell de la Vera 	20,50


(Per a picar es poden demanar mitges racions)

Primers












Amanida Vinyalets, enciam, pernil ibèric, picada d'avellana i parmesà rallat  	16,90
Amanida de formatge de cabra, poma, magrana, fruits secs i melmelada de tomàquet  	14,90
Nyoquis de patata amb rossinyols, ceps, crema de trufa i parmesà   	18,90
Escudella de galets i daus de carn d'olla  	12,80
Canelons de carn amb pasta wanton, crema de foie i formatge parmesà  	18,25
Ous estrellats amb pernil 	15,90

Per a continuar

Carns

Filet de vedella amb arròs negre, múrgoles i crema de foie 	28,95
Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides i oli de tòfona	25,90
Magret d'ànec a la planxa amb el seu fetge i reducció de fruits vermells	26,30
Presa ibèrica a la planxa amb daus de mango	25,50
Melós de vedella a baixa temperatura amb ceps i rossinyols	18,70

Peix
















Llom de bacallà amb cigrons saltejats amb tomàquets xerri i olives negres 	23,70
Rap a la planxa amb espàrrecs verds i crema d'all negre  	26,50
Tonyina a la planxa amb pebrots saltejats, sèsam i reducció de soja   	27,80
Turbot a la planxa amb espinacs, anacards i pernil ibèric  	27,95
Arròs caldós de sèpia i vieires   	25,50
Arròs de secret ibèric amb ceps i trompetes de la mort	23,50

La tierra, las estaciones y nuestro huerto, nos dan

los productos con los que trabajamos.















Para picar

Pan de chapata con tomate 	3,20
Plato de jamón ibérico con D.O. Extremadura	25,90
Anchoas del Cantábrico "00" con tostada y mermelada de higos (4u)  	14,50
Dados de pies de cerdo envueltos en beicon y salsa de carne (4u)	16,50
Queso camembert al horno con miel, pimienta rosa y pan de cristal (250gr.)  	17,60
Atadillo de sepia con beicon y salsa de soja (8u) 	18,80
Croquetas de la casa de carne y jamón (8u)   	14,70
Calamares a la Andaluza con ensalada de escarola y mahonesa de curry   	20,50
Coca de aceite con tomate escalivado, mozzarella, olivas negras y pesto de albahaca (4 piezas)  	17,10
Pulpo con patata confitada y aceite de pimentón de la Vera 	20,50

(Para picar se pueden pedir medias raciones)


Primeros

Ensalada Vinyalets , lechuga, jamón ibérico, picada de avellanas y parmesano rallado  	16,90
Ensalada de queso de cabra , manzana, granada, frutos secos y mermelada de tomate  	14,90
Ñoquis de patata con rebozuelos, ceps, crema de trufa y parmesano   	18,90
Escudella con galets y dados de carn d'olla  	12,80
Canelones de carne en pasta wanton, crema de foie y queso parmesano  	18,25
Huesos rotos con jamón 	15,90












Para continuar



Carnes

<i>Filete de ternera</i> con arroz negro, mórngulas y crema de foie 	28,95
<i>Entrecot de ternera</i> a la brasa con patatas fritas y aceite de trufa	25,90
<i>Magret de pato</i> a la plancha con su hígado y reducción de frutos rojos	26,30
<i>Presa ibérica</i> a la plancha con dados de mango	25,50
<i>Meloso de ternera</i> a baja temperatura con ceps y rebozuelos	18,70

Pescado

<i>Lomo de bacalao</i> con garbanzos salteados con tomates Cherry y olivas negras 	23,70
<i>Rape a la plancha</i> con espárragos verdes y crema de ajo negro  	26,50
<i>Atún a la plancha</i> con pimientos salteados, sésamo y reducción de soja   	27,80
<i>Rodaballo a la plancha</i> con espinacas, anacardos y jamón ibérico  	27,95
<i>Arroz caldoso</i> de sepia y vieiras   	25,50
<i>Arroz de secreto</i> ibérico con ceps y trompetas de la muerte	23,50