ENTRANTS

Amanida Mixta Can Tomàs **7,00€**
Ensalada mixta Can Tomàs - Salade Can Tomàs
Salat Can Tomàs - Can Tomàs salad

Amanida de tomàquet i tonyina **8,00€**
Ensalada de tomate y atún - Salade de tomate au thon
Tomaten-Thunfisch-Salat - Tomato and tuna salad

Amanida de formatge de cabra **8,50€**
Ensalada de queso de cabra - Salade de fromage de chevre
Salat mit Ziegenkäse- Goat cheese salad

Amanida de tomàquet, pesto i mozzarella **8,00€**
Ensalada de tomate, pesto y mozzarella - Salade de tomate, pesto et mozzarella
Salat mit Tomaten, Pesto und Mozzarella - Tomatoe, pesto & mozzarella salad

Esqueixada de bacallà **8,50€**
Ensalada de bacalao desmigado - Morue crue en salade
Stockfischsalat - Shredded salt codsalad

Timbal d'alvocat **10,50€**
Timbal de aguacate - Timbal d'avocat
Timbale aus Avocado - Avocado timbale

Meló amb pernil **8,00€**
Melón con jamón - Melon et jambon de montagne
Honigmelone mit Landschinken - Melon with Serrano cured ham

Pernil del país **8,00€**
Jamón del país - Jambon catalan
Catalanischer Schinken- Catalan cured ham

Pernil ibèric amb pa de vidre **16,50€**
Jamón Ibérico - Jambon de Jabugo
Ibérico Schinken - Jabugo cured ham

Assortiment d'embotits **8,50€**
Surtido de embutidos - Assortiment de Charcuteries
Wurstplatte - Assorted cold sausages (charcuterie)

Demaneu al personal de sala per al·lèrgens i intoleràncies IVA inclòs - IVA incluido - YVA incluse - inkl. MwST - VAT included

ENTRANTS

Torrades amb anxoves **9,00€**
Pan tostado con anchoas - Pain grillé avec des anchois
Geröstetes Brot mit Sardellen - Toast with anchovies

Torrades amb *foie gras* **9,50€**
Pan tostado con *foie gras* - Pain grillé avec foie gras
Geröstetes Brot mit Gänsestopfleber - Toasts with *foie gras*

Remenat d'espàrrecs i gambes **8,00€**
Revuelto de espárragos y gambas - Oeufs brouillés avec asperges et crevettes
Rühreier mit Spargel und Garnelen - Scrambled eggs with spargus and prawns

Canelons casolans de carn **7,50€**
Canelones caseros de carne - Cannellonis maison de viande gratinés
Überbackene mit Fleisch gefüllte Cannelloni - Meat Cannelloni

Caneló de confit d'ànec i *foie* gratinat **9,00€**
Canelón de pato confitado con *foie* - Cannelloni de canard avec foie gras
Cannelloni gefüllt mit Ente und Entenleber – Cannelloni with dug and foie

Patates d'Olot (farcides de carn) **8,00€**
Patatas rellenas de carne - Pommes de terre farcies avec de la viande
Gefüllte Kartoffeln mit Fleisch - Potatoes stuffed with meat

Cargols en salsa a la catalana **10,50€**
Caracoles en salsa - Escargots en sauce
Schnecken mit Soße - Snails with sauce

Croquetes casolanes **8,00€**
Croquetas caseras - Croquettes maison
Hausgemachte Kroketten - Home-made croquettes

Calamars a la romana **9,50€**
Calamares a la romana - Calamars en beignets
Tintenfischringe im Bierteig frittiert - Batter fried squid

CARN

Galta de porc **8,50€**
Carrillera de cerdo al horno - Joue de porc au four
Schweinebacken aus dem Ofen - Baked pork cheek

Vedella amb bolets **12,00€**
Ternera con setas - Fricassée de veau aux champignons
Frikassee vom Kalb mit Pilzen - Veal fricandeau with wild mushrooms

Civet de senglar (temporada) **13,50€**
Civet de jabalí - “Civet” de sanglier
Wildschwein im Ofengeschmort - Wild boar civet

Espatlla de xai rostida **17,00€**
Espalda de cordero asada - Épaule d’agneau Rôtie
Lammschulterbraten - Roast shoulder of lamb

Xai a la brasa **15,50€**
Cordero a la brasa - Viande d'agneau au gril
Lammkoteletts - Charcoal-broiled lamb

Entrecot amb guarnició **17,00€**
Entrecot con guarnición - Entrecôte avec garnie
Entrecôte mit Beilage - Entrecôte with garnish

Secret ibèric a la brasa **9,50€**
Secreto ibérico a la brasa - Secret ibérique au grill
Secreto vom Grill (Muskelstück vom Schwein zwischen Rücken und Lende, sehr saftig) - Grilled iberian pork cut

Xurrasco de vedella **9,50€**
Churrasco de ternera - *Churrasco* de boeuf
Gegrilltes Rumpsteak- Beef *churrasco*

Botifarra a la brasa **8,00€**
Butifarra a la brasa - Saucisse grillée avec garniture
Grillwurst mit Beilage - Grilled sausage with garnish

*La carn pot anar acompanyada de salsa rocafort o de pebre verda (Suplement 2,00 €).
La carne puede ir acompañada de salsa roquefort o de pimienta verde (Suplemento 2,00 €).
La viande peut être accompagnée de sauce Roquefort ou de poivre vert (Supplément 2,00 €).
Das Fleisch kann mit Roquefort-Sauce oder grünem Pfeffer begleitet werden (Aufpreis 2,00 €).
The meat can be accompanied by Roquefort sauce or green pepper sauce (Supplement 2,00€).

PEIX

Sípia a la planxa **12,50€**
Sepia a la plancha - Seiche à la plancha
Gegrillte Tintenfische - Grilled Cuttlefish

Daurada a la planxa **12,50€**
Dorada a la plancha - Daurade à la plancha
Brassen (Dorade) vom Grill - Grilled sea bream

Gambes a la planxa **14,00€**
Gambas a la plancha - Crevettes à la plancha
Gegrillte Garnelen - Grilled Prawns

Navalles a la planxa **13,50€**
Navajas a la plancha - Couteau à la plancha
Gegrillte Schwertmuscheln - Grilled razor shell

Calamars a la planxa **11,50€**
Calamares a la plancha - Calamars à la plancha
Gegrillte Tintenfischringe - Grilled Squid

Rap a la marinera **12,50€**
Rape a la marinera - Baudroie à la marinière
Angler-fish a la mariniere - Marinierte Seeteufelfilet

Bacallà amb samfaina **13,50€**
Bacalao con sanfaina - Morue à la sanfaina
Kabeljau mit Sanfaina - Cod with samfaina sauce

ARRÒS

Arròs caldós de muntanya (preu per persona, mín. 2 persones) **16,00€**
Arroz caldoso de montaña (precio por persona, mín. 2 personas)
Riz dans son jus de montagne (viande) (prix par personne, min. 2 personnes)
Reis-Eintopf mit Fleisch (Preis pro Person, mind. 2 Personen)
Soupy rice mountain style (meat) (price per person, min. 2 people)

POSTRES

Flam d'ou de la casa **4,00€**
Flan de huevo - Flan aux œufs
Eierpudding - Egg flan

Crema catalana de la casa **4,50€**
Crema catalana - Crème catalane
Katalanische Creme - Burnt cream

Mel i mató **4,50€**
Miel y mató (queso) - Miel avec mató (fromage)
Mató (Käse) mit Honig- Honey & *mató* (cheese)

Grana amb garnatxa **4,50€**
Postres de músico - Fruits secs et muscat
Trockenfrüchte, Nüsse und Muskateller - Nuts, dried fruits and muscatel

Pastís gelat de whisky **5,00€**
Tarta al whisky - Gâteau glacée au whisky
Whiskeytorte - Whisky frozen cake

Pastís gelat Comtessa **4,50€**
Tarta helada comtessa - Gâteau glacé au chocolat et chantilly
Eistorte mit Schokolade und Schlagsahne - Chocolate and sweet cream frozen cake

Panna cotta **4,50€**
Panna cotta - Panna cotta (flan a l'italienne)
Panna cotta (Italienischer pudding) - *Panna cotta* (italian pudding)

Gelat de torró **4,50€**
Helado de turrón - glace au nougat
Nougateis - Nougat ice-cream

Púding **4,50€**
Pudin - Pudding
Pudding - Pudding

Pastissos: brownie, de Santiago, de formatge **4,50€**
Tarta de manzana - Tarte aux pommes
Apfelkuchen - Apple cake
Tarta de Santiago - Tarte aux amandes
Mandel-Kuchen - Almond cake

Carta de gelats
Carta de Helados, carte des glaces
Ice cream menu, Eiscreme-Menü

Demaneu al personal de sala per al·lèrgens i intoleràncies IVA inclòs - IVA incluido - YVA incluse - inkl. MwST - VAT included