

Ca l'Amador Restaurante

Cerco un centro di gravità permanente che non mi faccia mai cambiare idea sulle cose, sulla gente

(F. Battiato)

- | | |
|---|-------|
| 1. ESCUDELLA ¹ de fiestas, huevo, queso, jamón dulce, trufas y menta | 15.00 |
| 2. "SALMOREJO SEVILLANO" con manzana, almendras y lomo ibérico curado | 15.00 |
| 3. CANELONES de la casa con bechamel de SETAS DE BURDEOS , aceite de ajos y sal de hierbas | 15.00 |
| 4. <i>Carpaccio</i> de MANITAS DE CERDO con queso de Ossera, habitas, almendras y gambas salteadas | 16.00 |
| 5. Blinis de TRUCHA de Tabascan con mantequilla de trufa | 15.00 |
| 6. ARENQUES ahumados con peras, estragón y panko | 15.00 |
| 7. TERRINA DE FOIE con pimienta rosa, higos y "kikos" | 16.00 |
| 8. Biquini de PULPO a la gallega con pan de coca | 16.00 |
| 9. BACALAO de la MAMA frito con cebolla, tomate y olivada | 17.00 |
| 10. ARROZ de verduras y setas de Burdeos con paletillas de CONEJO confitadas | 17.00 |
| 11. CRESTAS y CORAZONES de gallo y gallina estofados con garbanzos | 17.00 |
| 12. SOLOMILLO DE TERNERA con patatas fritas | 22.00 |
| 13. Meloso de CERDO con puré de apio y nueces de macadamia | 15.00 |
| 14. Carrillada de TERNERA guisada con zanahorias | 17.00 |
| 15. MAGRET de PATO curado a casa con col salteada | 17.00 |
| 16. JARRETE de ternera lechal con guarnición (mínimo 3 personas) | 40.00 |
| 17. Chuletas de CORDERO a la brasa con "tupí d'Ossera" ² | 22.00 |
| 18. MENÚ DEGUSTACIÓN
<i>"Viaje por la historia y el presente de Ca l'Amador"</i> | 49.00 |

¹ Cocido a la catalana

² Crema de queso curado de cabra