

Ca l'Amador Restaurant

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

(F. Baffiato)

1. Blinis de **TRUITA DE RIU** de Tabascan amb crema de tòfona 15.00
2. **ARENGADES** fumades amb **peres, estragó i pancó** 15.00
3. Crema de **PASTANAGA** amb pinyons, alfàbrega i gambes saltejades 15.00
4. **CANELONS** de la casa amb beixamel de **CEPS**, oli d'all i sal d'herbes 15.00
5. Carpaccio de **PEUS** de **PORC** amb formatge d'Ossera, favetes, ametlles i gambes saltejades 16.00
6. Biquini de **FOIE** amb pa de coca i "kikos" 16.00
7. **VIEIRES** a la planxa /// **TRUITA** de patata /// Maionesa de **TÒFONA** 17.00
8. *Shabu shabu* de **MAGRET** d'**ÀNEC** amb *toppings* 17.00
9. Melós de **PORC** amb amanida de **celerí** amanit 15.00
10. **POP** gallec a la planxa amb macarrons i **XISTORRA** 17.00
11. **BACALLÀ** de la **Mama** fregit amb ceba, tomàquet i olivada 17.00
12. **ARRÒS** de verdures i **ceps** amb espatlletes de **CONILL** confitades 16.00
13. **Llom** de **PORC DUROC** amb col saltejada i ximixurri 17.00
14. Espatlla de **XAI** al forn amb **PEBROTS DEL PIQUILLO** a la planxa 22.00
15. **Galtes** de **VEDELLA** guisades amb avellanes i vainilla 17.00
16. **"PICANHA"** de **VACA** amb arròs i ou ferrat 19.00
17. **CRESTES i CORS** de gall i gallina estofats amb cigrons 17.00

18. **MENÚ DEGUSTACIÓ** (10 plats salats i postres) 49.00