

Ca l'Amador restaurante

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

ENSALADA de verano con BACALAO y patata	16.00
PAN con TOMATE, FOIE y TRUFAS	16.00
TRUCHA curada en casa con BLINIS y <i>cocktail</i>	16.00
SARDINAS saladas marinadas con REQUESÓN CON MIEL , tomate y cebolleta	16.00
LOMO de cerdo DUROC confitado con COGOLLOS a la plancha	16.00
Versión FRÍA de nuestra CREMA de ZANAHORIAS	15.00
CANELONES de la casa con bechamel de SETAS DE BURDEOS , aceite de ajos y sal de hierbas	15.00
VIEIRAS a la plancha /// butifarra DE PEROL /// butifarra DE HUEVO /// HUEVO FRITO	16.00
Pasta CARBONARA de PULPO a la plancha	17.00
BACALAO de la MAMA frito con cebolla, tomate y olivada	17.00
ARROZ de verduras y setas de Burdeos con paletillas de CONEJO confitadas	16.00
<i>Shabu shabu</i> de MAGRET de PATO con <i>toppings</i>	17.00
COCHINILLO con guarnición del <i>sheriff</i>	18.00
CARRÉ de CORDERO confitado y a la plancha con verduras escabechadas	20.00
CARRILLADA de TERNERA guisada con tirabeques y PEBRAT D'OSSERA	17.00
ENTRECÔTE de VACA con patatas	21.00

MENÚ DEGUSTACIÓN (mínimo 15 platos) 47.00