

## Ca l'Amador Restaurant

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

**(F. Baffiato)**

- |  |       |
|--|-------|
| 1. <b>ESCUDELLA</b> de Festa Major, ou, formatge, pernil dolç, tòfona i menta                                  | 15.00 |
| 2. <b>"SALMOREJO SEVILLANO"</b> amb poma, ametlles i llom ibèric curat   | 15.00 |
| 3. <b>CANELONS</b> de la casa amb beixamel de <b>CEPS</b> , oli d'all i sal d'herbes                           | 15.00 |
| 4. <i>Carpaccio</i> de <b>PEUS de PORC</b> amb formatge d'Ossera, favetes, ametlles i <b>gambes</b> saltejades | 16.00 |
| 5. Blinis de <b>TRUITA DE RIU</b> de Tabascan amb mantega de tòfona  | 15.00 |
| 6. <b>ARENGADES</b> fumades amb peres, estragó i panco   | 15.00 |
| 7. <b>TERRINA DE FOIE</b> amb pebre rosa, figues i "kikos"   | 16.00 |
| 8. Biquini de <b>POP a la gallega</b> amb pa de coca   | 16.00 |
| 9. <b>BACALLÀ</b> de la <b>Mama</b> fregit amb ceba, tomàquet i olivada  | 17.00 |
| 10. <b>ARRÒS</b> de verdures i ceps amb espatlletes de <b>CONILL</b> confitades                                | 17.00 |
| 11. <b>CRESTES i CORS</b> de gall i gallina estofats amb cigrons   | 17.00 |
| 12. <b>FILET DE VEDELLA</b> amb patates fregides   | 22.00 |
| 13. Melós de <b>PORC</b> amb puré de <b>celerí</b> i nous de macadàmia   | 15.00 |
| 14. <b>Galtes</b> de <b>VEDELLA</b> guisades amb <b>pastanagues</b>  | 17.00 |
| 15. <b>MAGRET</b> d' <b>ÀNEC</b> curat a casa amb <b>col</b> saltejada   | 17.00 |
| 16. <b>JARRET</b> de <b>vedella de llet</b> amb guarnició (mínim 3 persones)                                   | 40.00 |
| 17. <b>Costelles de XAI</b> a la brasa amb <b>tupí</b> d'Ossera  | 22.00 |
| 18. <b>MENÚ DEGUSTACIÓ</b><br><i>"Viatge per la història i el present de Ca l'Amador"</i>                      | 49.00 |

