

## PARA PICAR

Salmón curado en casa con tostaditas	9.50€
Anchoas de la Escala "00" **	12.00€
Jamón Ibérico con pan de coca **	12.00€
Chipirones con mayonesa en su tinta	11.00€
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico	9.00€
Blinies con pulpo y parmentier de sobrasada y miel	12.00€

## ENTRANTES

Ensalada Can Darder	9.00€
Parrillada de verduras con salsa romesco	10.00€
Crema de calabaza y boniato con espuma de castaña	10.00€
Carpaccio de ternera marinado con virutas de parmesano y foie	13.00€
Canelón de gambas con bechamel de gambas	12.00€
Salteado de habitas baby con panceta y jamón ibérico	11.00€

## PESCADOS

Dorada gratinada con mantequilla de gambas y compota de tomate	14.00€
Merluza de pincho a la Donostiarra	14.00€
Salmón con carbonara y atadillo de espárragos	15.00€
Lomo de bacalao con pisto de calabaza gratinado con all i oli *	18.00€

## CARNES

Mar y montaña de calamares rellenos	15.00€
Cordero cocinado al vacío a baja temperatura con patata melosa y su salsa	15.50€
Guiso de jarrete de ternera con verduras torneadas	14.00€
Solomillo de Girona con parmentier trufado y salsa de foie **	20.00€
Entrecot de Girona a la piedra con salsa a la pimienta *	19.00€

## ARROCES (20 min.)

Arroz caldoso con gambas y sepia*	17.00€
Risotto de setas	15.00€
Arroz seco de caza y setas	16.00€

## POSTRES

Coulant casero con helado de vainilla de Madagascar	6.00€
Nuestra versión del Cheese-Cake	6.00€
Sopita de chocolate blanco y helado de Ferrero Rocher	6.00€
Espuma de crema catalana	6.00€
Brownie casero de pistachos	6.00€
Ensalada de frutas	5.50€

Todos nuestros platos están elaborados al momento

## **MENÚ GASTRONÓMICO A LA CARTA Y ARROCES**

Confeccione su menú con platos de la carta

*Aperitivos del chef*

Como entrante: Escoger un plato entre Para Picar o Entrantes

Como principal: Escoger entre un plato entre Pescados, Carnes  
o si lo prefiere uno de nuestros arroces

Los postres de nuestra carta

---

Precio

*Incluye agua mineral*

**32,00 €**

*Impuestos Incluidos*

---

**Los platos marcados con un asterisco (\*) tienen 3€ de suplemento en el Menú Gastronómico**

**Los platos marcados con dos asteriscos (\*\*) tienen 5€ de suplemento en el Menú Gastronómico**

## PER A PICAR

Salmó curat a casa amb torradetes	9.50€
Anxoves de l'Escala "00" **	12.00€
Pernil Ibèric amb pa de coca **	12.00€
Calamarsons amb maionesa amb la seva tinta	11.00€
Croquetes cremoses de Pernil Ibèric	9.00€
Blinis amb pop i Parmentier de sobrassada i mel	12.00€

## ENTRANTS

Amanida Can Darder	9.00€
Graellada de verdures amb salsa romesco	10.00€
Crema de carbassa i moniato amb escuma de castanya	10.00€
Carpaccio de vedella marinat amb encenalls de parmesà i foie	13.00€
Caneló de gambes amb beixamel de gambes	12.00€
Saltejat de favetes baby amb cansalada viada i pernil ibèric	11.00€

## PEIXOS

Orada gratinada amb mantega de gambes i compota de tomàquet	14.00€
Lluç a la Donostiarra	14.00€
Salmó amb carbonara i farcellet d'espàrrecs	15.00€
Llom de bacallà amb samfaina de carbassa gratinada amb all i oli *	18.00€

## CARNES

Mar y muntanya de calamars farcits	15.00€
Xai cuinat al buit a baixa temperatura amb patata melosa i la seva salsa	15.50€
Guisat de jarret de vedella amb verdures tornejades	14.00€
Filet de Girona amb Parmentier trufat i salsa de foie **	20.00€
Entrecot de Girona a la pedra amb salsa de pebre *	19.00€

## ARROSOS (20 min.)

Arròs caldos amb gambes i sèpia*	17.00€
Risotto de ceps	15.00€
Arròs sec de caça i bolets	16.00€

## POSTRES

Coulant casolà amb gelat de vainilla de Madagascar	6.00€
La nostra versió del Cheese-Cake	6.00€
Sopeta de xocolata blanca i gelat de Ferrero Rocher	6.00€
Escuma de crema catalana	6.00€
Brownie casolà de festucs	6.00€
Amanida de fruites	5.50€

**Totes les nostres elaboracions estan fetes al moment**

## **MENU GASTRÒNOMIC A LA CARTA I ARROSSOS**

Confeccioni el seu menú amb plats de la carta

Aperitius del xef

Com a entrant: Escollir un plat entre Per a Picar o Entrants

Com a principal: Escollir un plat entre Peixos, Carns  
o si ho prefereix un dels nostres arrossos

Les postres de la nostra carta

---

Preu

Inclou aigües minerals

**32,00 €**

Impostos Inclous

---

**Els plats marcats amb un asterisc (\*) tenen 3€ de suplement en el Menú Gastronòmic**

**Els plats marcats amb dos asteriscs (\*\*) tenen 5€ de suplement en el Menú Gastronòmic**

## APPETIZERS

Home-cured salmon with small toasts	9.50€
Anchovies from l'Escala "00" **	12.00€
Iberian ham with coca bread **	12.00€
Baby squids in their ink with mayonnaise	11.00€
Creamy Iberian ham croquettes	9.00€
Blinis with octopus and parmentier of sobrasada and honey	12.00€

## STARTERS

Can Darder Salad	9.00€
Grilled vegetables with romesco sauce	10.00€
Pumpkin and sweet potato cream with chestnut foam	10.00€
Marinated veal carpaccio with parmesan and foie shavings	13.00€
Prawn cannelloni with prawn béchamel sauce	12.00€
Sauteed baby beans with bacon and Iberian ham	11.00€

## FISH

Sea bream baked with prawns butter and tomato compote	14.00€
Skewed hake to the Donostiarra style	14.00€
Salmon with carbonara and tied asparagus	15.00€
Cod fillet with pumpkin ratatouille gratin with garlic alioli sauce *	18.00€

## MEAT

Sea and mountain of stuffed Squids	15.00€
Lamb cooked at low temperature with potato and its sauce	15.50€
Beef stew with vegetables	14.00€
Sirloin of Girona with truffled parmentier and foie sauce **	20.00€
Entrecot from Girona to the stone with pepper sauce *	19.00€

## RICE (20 min.)

Rice in broth with prawns and cuttlefish *	17.00€
Mushroom Risotto	15.00€
Dry rice with hunting meat and mushrooms	16.00€

## DESSERTS

Homemade coulant with Madagascar vanilla ice cream	6.00€
Our version of the Cheesecake	6.00€
White chocolate soup with Ferrero Rocher ice cream	6.00€
Catalan cream mousse	6.00€
Homemade pistachio brownie	6.00€
Fruit salad	5.50€

**All our dishes are freshly prepared**

## **GASTRONOMIC MENU OUR CARTE AND RICE**

Create your menu with our Carte dishes

*Chef appetizers*

Starter: Choose a dish between Appetizers or Starters

Main dish: Choose a dish between fish or meat or rice

Dessert: Choose between our desserts

---

Price

*Included: Mineral water*

**32,00 €**

*Taxes included*

---

**The dishes marked with an asterisk \* have a 3.00€ supplements in the Gastronomic Menu**

**The dishes marked with two asterisks \*\* have a 5.00€ supplements in the Gastronomic Menu**

## APÉRITIFS

Saumon de la maison avec petit pain grillé	9.50€
Anchois de La Escala "00" **	12.00€
Jambon ibérique au pain de coca **	12.00€
Calmars petits à la mayonnaise dans son l'encre	11.00€
Croquettes crémeuses de jambon ibérique	9.00€
Blinis avec poulpe et parmentier pâte de sobrasada et miel	12.00€

## ENTRÉES

Salade Can Darder	9.00€
Légumes grillés avec sauce romesco	10.00€
Crème de potiron et patate douce à la mousse de châtaignes	10.00€
Carpaccio de veau mariné avec copeaux de parmesan et de foie	13.00€
Cannelloni de crevettes à la sauce béchamel de crevettes	12.00€
Petits haricots sautés avec bacon et jambon ibérique	11.00€

## POISSON

Dorade royale au beurre de crevettes et compote de tomate	14.00€
Merlu de la côte au style Donostia	14.00€
Saumon à la carbonara et bouquet attachée d'asperges	15.00€
Filet de morue avec ratatouille de potiron et gratin à la sauce alioli *	18.00€

## VIANDE

Mer et montagne de calmars farcis	15.00€
Agneau cuit sous vide à basse température avec pomme de terre et sa sauce	15.50€
Ragoût de boeuf avec légumes	14.00€
Filet de Girona au parmentier truffé et sauce au foie **	20.00€
Entrecôte de Girona à la pierre avec sauce au poivre *	19.00€

## RIZ (20 min.)

Riz avec bouillon aux crevettes et seiche *	17.00€
Risotto aux champignons	15.00€
Riz sec avec viande de chasse et champignons	16.00€

## DESSERTS

Coulant de la maison avec crème glacée à la vanille de madagascar	6.00€
Notre version du Cheesecake	6.00€
Soupe au chocolat blanc et crème glacée Ferrero Rocher	6.00€
Mousse de crème catalane	6.00€
Brownie aux pistaches maison	6.00€
Salade de fruits	5.50€

## MENU GASTRONOMIQUE A LA CARTE ET RIZ

Confectionnez votre menu avec les plats de la carte

*Apéritifs dy chef*

Entrée : Choisir un plat entre Apéritifs ou Entrées

Principal: Choisir un plat entre Poisson ou Viande ou de nos riz

Un dessert de notre carte

---

Prix

*Inclus : Eau minérale*

**32,00 €**

*Taxes incluses*

---

**Les plats marqués d'un astérisque \* ils ont 3.00 € de supplément dans le Menu Gastronomique**

**Les plats marqués deux astérisques \*\* ils ont un 5.00 € de supplément dans le Menu Gastronomique**