

PER PICAR

Saltejat de bolets de temporada amb ou poché trufat*	16.00€
Anxoves de l'Escala "00" **	14.00€
Pernil Ibèric amb pa de coca **	14.00€
Calamarsets amb maionesa en la seva tinta	13.00€
Croquetes de pernil ibèric amb ceps	10.00€
Mi-cuit amb pa d'espècies i confitura de figues	12.00€

ENTRANTS

Amanida Can Darder	9.00€
Graellada de verdures amb salsa romesco	10.00€
Crema de bolets de temporada amb cruixent de parmesà	14.00€
Carpaccio de vedella marinat amb encenalls de parmesà i foie	14.00€
Llagostins cruixents amb salsa parmesà i salsa de xile dolça	13.00€
Vieires en tempura amb una base de carbassa rostida i reducció de remolatxa*	15.00€
Raviolis de botifarra negra i bolets amb salsa rocafort	10.00€

PEIX

Salmonet sobre un llit d'espínacs a la catalana	14.00€
Lluç amb crosta de pistatxo i all negre sobre un llit de verduretes saltejades amb soja	15.00€
Suquet de rap amb gambes*	16.00€
Calamars a la planxa farcits de raïm, crema de piquillo y chiploté	13.00€

CARNS

Melós de vedella farcit de foie amb salsa del seu suc i porro en tempura	16.00€
Secret ibèric amb cebetes confitades, salsa de poma, i Pedro Ximenez	15.00€
Confit d'ànec amb salsa de magrana, raïm i parmentier trufada	15.00€
Entrecot de Girona amb patates graten i salsa cabrales*	19.00€
Filet de vedella amb ceba caramel·litzada i salsa de Porto**	20.00€

ARROSSOS (20 min.)

Arròs caldós amb gambes i sípia*	17.00€
Risotto de ceps	15.00€
Fideua de peix i marisc	16.00€

POSTRES

Coulant casolà de xocolata blanca amb gelat de dolç de llet	6.00€
Bombó cruixent de xocolata amb reducció de taronja i safrà	7.00€
Sopeta de caqui aromatitzada amb canyella i anís magrana	6.00€
Mini tartaleta de cirera amb xocolata blanca fosa	6.00€
Brownie casolà de pistatxo amb gelat de vainilla de Madagascar	6.00€
Amanida de fruita	5.00€
Selecció de sorbets i gelats	5.00€

Tots els nostres plats estan elaborats al moment

MENU GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

Confeccioni el seu menú amb plats de la carta

Aperitius del chef

Com entrant

Escollir entre un plat entre "Per Picar o Entrant"

Com a principal

Escollir entre un plat entre "Peixos, Carns
o si ho prefereix un dels nostres arrossos"

Les postres de la nostra carta

Preu: 34,00 € Impostos Inclosos.

Inclou aigua mineral

Els plats marcats amb un asterisc (*) tenen 3€ de suplement en el Menú Gastronòmic
Els plats marcats amb dos asterisc (**) tenen 5€ de suplement en el Menú Gastronòmic

PARA PICAR

Salteado de setas de temporada con huevo poché trufado*	16.00€
Anchoas de la Escala "00" **	14.00€
Jamón Ibérico con pan de coca **	14.00€
Chipirones con mayonesa en su tinta	13.00€
Croquetas de jamón ibérico con ceps	10.00€
Mi-cuit con pan de especias y confitura de higos	12.00€

ENTRANTES

Ensalada Can Darder	9.00€
Parrillada de verduras con salsa romesco	10.00€
Crema de setas de temporada con crujiente de parmesano	14.00€
Carpaccio de ternera marinado con virutas de parmesano y foie	14.00€
Langostinos crujientes con salsa parmesano y salsa de chile dulce	13.00€
Vieiras en tempura con una base de calabaza asada y reducción de remolacha*	15.00€
Raviolis con butifarra negra y setas con salsa roquefort	10.00€

PESCADOS

Salmonete sobre una cama de espinacas a la catalana	14.00€
Merluza con costra de pistacho y ajo negro sobre una camada de verduritas salteadas con soja	15.00€
Suquet de rape con gambas*	16.00€
Calamares a la plancha rellenos con uva, crema de piquillo y chipote	13.00€

CARNES

Meloso de ternera relleno de foie con salsa de su jugo y porro en tempura	16.00€
Secreto iberico con cebolletas confitadas, salsa de manzana y Pedro Ximenez	15.00€
Confit de pato con salsa de granada, uva y parmentier trufada	15.00€
Entrecot de Girona con patatas graten y salsa cabrales*	19.00€
Solomillo de ternera con cebolleta caramelizada y salsa de Oporto**	20.00€

ARROCES (20 min.)

Arroz caldoso con gambas y sepia*	17.00€
Risotto de setas	15.00€
Fideua de pescado y marisco	16.00€

POSTRES

Coulant casero de chocolate blanco con helado de dulce de leche	6.00€
Bombon crujiente de chocolate con reducción de naranja y azafrán	7.00€
Sopita de caqui aromatizada con canela y anís y granada	6.00€
Mini tartaleta de cereza con chocolate blanco fundido	6.00€
Brownie casero de pistacho con helado de vainilla de madagascar	6.00€
Ensalada de frutas	5.00€
Surtido de sorbetes y helados	5.00€

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: 34,00 € Impuestos Incluidos
Incluye agua mineral

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

APPETIZERS

Sautéed seasonal mushrooms with truffled poached egg	16.00€
Anchovies from l'Escala "00" **	14.00€
Iberian ham with coca bread **	14.00€
Baby squids in their ink with mayonnaise	13.00€
Iberian ham croquettes with mushrooms	10.00€
Mi-cuit with bread of spices and jam of figs	12.00€

STARTERS

Can Darder Salad	9.00€
Grilled vegetables with romesco sauce	10.00€
Seasonal mushroom cream with crunchy parmesan	14.00€
Marinated veal carpaccio with parmesan and foie shavings	14.00€
Crunchy prawns with parmesan sauce and sweet chili sauce	13.00€
Scallops in tempura with a base of roasted pumpkin and reduction of beet*	15.00€
Black sausage ravioli and mushrooms with Roquefort sauce	10.00€

FISH

Red mullet on a bed of Catalan spinach	14.00€
Hake with pistachio crust and black garlic on a bed of vegetables sautéed with soy	15.00€
Monkfish's 'suquet' with prawns*	16.00€
Grilled squid stuffed with grape, piquillo cream and chipote	13.00€

MEAT

Marinated veal stuffed with foie sauce with juice and porro in tempura	16.00€
Iberian pork with candied onions, apple sauce and Pedro Ximenez	15.00€
Duck confit with pomegranate sauce, grape and truffled parmentier	15.00€
Girona entrecote with grated potatoes and cabrales sauce *	19.00€
Sirloin steak with caramelized onion and Port sauce**	20.00€

RICE (20 min.)

Soupy rice with prawns and cuttlefish*	17.00€
Mushroom risotto	15.00€
Fish and shellfish fideua	16.00€

DESSERTS

Homemade whited chocolate coolant with dulce de leche ice cream	6.00€
Chocolate crispy chocolate with reduction of orange and saffron	7.00€
Soup of khaki flavored with cinnamon and anise and promegranate	6.00€
Mini cherry tart with melted white chocolate	6.00€
Homemade pistachio brownie with vanilla ice cream from madagascar	6.00€
Fruit salad	5.00€
Assortment of sorbets and ice cream	5.00€

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"

Desert:

Choose between our desserts

Price: 34,00 € Taxes included
mineral water included

The dishes marked with an Asterisk (*) have a 3.00€ supplement in the Gastronomic Menu

The dishes marked with two Asterisk (**) have a 5.00€ supplement in the Gastronomic

APÉRITIFS

Sauté de champignons de saison avec œuf poché à la truffe	16.00€
Anchois de l'Escala "00" **	14.00€
Jambon ibérique au Pain de Coca **	14.00€
Petits calmars à la Mayonnaise dans son encre	13.00€
Croquettes de jambon ibérique aux champignons	10.00€
Mi-cuit au pain d'épices et confiture de figues	12.00€

ENTRÉES

Salade Can Darder	9.00€
Légumes grillés avec sauce Romesco	10.00€
Crème de champignons de saison au parmesan croquant	14.00€
Carpaccio de veau mariné aux copeaux de parmesan et foie	14.00€
Crevettes croustillantes à la sauce parmesan et à la sauce chili douce	13.00€
Coquilles Saint-Jacques en tempura à base de citrouille rôtie et réduction de betterave *	15.00€
Raviolis à la saucisse noire et champignons à la sauce roquefort	10.00€

POISSON

Saunon sur le lit d'épinards catalans	14.00€
Merlu à la croûte de pistache et noir ail sur un lit de légumes et soja	15.00€
'Suquet' de lotte aux crevettes*	16.00€
Calamars grillés farcis au raisin, crème de piquillo et chiplote	13.00€

VIANDE

Veau mariné farci au foie avec jus et porro au tempura	16.00€
Porc ibérique aux oignons confits, sauce de pommes et Pedro Ximenez	15.00€
Confit de canard à la grenade, parmentier de raisin et truffé	15.00€
Entrecot de Girona avec pommes de terre râpées et sauce cabrales *	19.00€
Bifteck de surlonge avec oignon caramélisé et sauce au porto**	20.00€

RIZ (20 min.)

Riz avec Bouillon aux Crevettes et seiche*	17.00€
Risotto aux Champignons	15.00€
Fideuá au poisson et fruits de mer	16.00€

DESSERTS

Coulant au chocolat blanc fait maison avec glace au dulce de leche	6.00€
Chocolat au chocolat croustillant avec réduction d'orange et de safran	7.00€
Soupe de kaki parfumée à la cannelle et à l'anis et à la grenade	6.00€
Mini tarte aux cerises au chocolat blanc fondu	6.00€
Brownie pistache fait maison avec glace vanille de madagascar	6.00€
Salade de Fruits	5.00€
Assortiment de sorbets et de crème glacée	5.00€

Tous nos plats sont préparés au moment

MENU GASTRONOMIQUE À LA CARTE ET RIZ

Confectionnez Votre Menu avec Plats de la Carte

Apéritifs du Chef

Entrée

Choisir un Plat entre "Apéritifs ou Entrées"

Plat principal

Choisir un Plat entre "Poisson ou Viande ou de Nos Riz"

Un dessert de Notre Carte

Prix : 34,00 € Taxes incluses
Inclus Eau Minérale

Les plats Marqués d'un Astérisque (*) ils ont 3.00€ de Supplément dans le Menu Gastronomique

Les plats Marqués deux Astérisques (**) ils ont 5.00€ de Supplément dans le Menu Gastronomique

