

PER PICAR

Llagostins cruixents amb salsa parmesà i salsa de xile dolça	13.00€
Tàrtar de salmó, alvocat i maduixes	13.00€
Coca de pernil ibèric amb mozzarella i melmelada de tomàquet*	14.00€
Croquetes de pernil ibèric	10.00€
Blinis amb pop, glacejat amb sobrassada i mel i parmentier de patata	13.00€

ENTRANTS

Amanida Can Darder	9.00€
Empedrat de bacallà amb olivada *	14.00€
Graellada de verdures amb salsa romesco	10.00€
Gaspatxo de remolatxa amb formatge feta i oli d'alfàbrega	13.00€
Carpaccio de vedella marinat amb encenalls de parmesà y foie*	14.00€
Favetes confitades amb pernil i menta *	14.00€
Tallarines amb fruits del mar	12.00€

PEIX

Broqueta de rap i gamba amb un saltat de verdures	17.00€
Lluç sobre base d'espínacs i salsa de Jabugo	15.00€
Reig a la taronja amb base de crema de pastanaga i gingebre	15.00€
Calamars a la planxa farcits de botifarra amb crema de piquillo	13.00€

CARNS

Secret ibèric amb patates palla, salsa de poma i Pedro Ximenez	15.00€
Bombó de confit d'ànec, farcit de foie amb pera al vi	15.00€
Entrecot de Girona amb patates graten i salsa cabrales*	19.00€
Filet amb mini verduretes, salsa de vi negre i foie poélé**	23.00€

ARROSSOS (20min.) mínim 2 pax.

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

POSTRES

Coulant amb gelat de vainilla	6.00€
Bombó casolà de xocolata amb reducció de taronja i safrà	7.00€
Sopa de cirera amb fruita osmotitzada amb mojito	6.00€
Pastís casolana amb gelat de dolç de llet	6.00€
Amanida de fruites	5.00€
Selecció de sorbets i gelats	5.00€

Tots els nostres plats estan elaborats al moment

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

MENÚ GASTRONÒMIC A LA CARTA I ARROSSOS

Confeccioni el seu menú amb plats de la carta

Aperitius del xef

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

Tenim a disposició del client informació relacionada amb al·lèrgens i intoleràncies alimentàries, podeu consultar amb el personal del restaurant.

PARA PICAR

Langostinos crujientes con salsa de parmesano y de chile dulce	12.00€
Tartar de salmón, aguacate y fresas	13.00€
Coca de jamón ibérico con mozzarella, rúcula y mermelada de tomate*	14.00€
Croquetas de jamón ibérico	10.00€
Blinis con pulpo, glaseado con sobrasada y miel y parmentier de patata	13.00€

ENTRANTES

Ensalada Can Darder	9.00€
Empedrat de bacalao con olivada*	14.00€
Parrillada de verduras con salsa romesco	10.00€
Gazpacho de remolacha con queso feta y aceite de albahaca	13.00€
Carpaccio de ternera marinado con virutas de parmesano y foie*	14.00€
Habitas confitadas con jamón y hierba buena*	14.00€
Tallarines con frutos del mar	12.00€

PESCADOS

Brocheta de rape y gamba con un salteado de verduras	17.00€
Merluza sobre base de espinacas y salsa de jabugo	15.00€
Corvina a la naranja con base de crema de zanahoria y jengibre	15.00€
Calamares a la plancha rellenos con crema de piquillo	13.00€

CARNES

Secreto ibérico con patatas paja, salsa de manzana y Pedro Ximénez	15.00€
Bombón de confit de pato, relleno de foie con pera al vino	15.00€
Entrecot de Girona con patata graten y salsa cabrales*	19.00€
Solomillo con mini verduritas, salsa de vino tinto y foie poele**	23.00€

ARROCES (20min.) mínimo 2 pax.

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

POSTRES

Coulant con helado de vainilla	6.00€
Bombón crujiente de chocolate con reducción de naranja y azafrán	7.00€
Sopa de cereza con fruta osmotizada con mojito	6.00€
Tarta casera con helado de dulce de leche	6.00€
Ensalada de frutas	5.00€
Surtido de sorbetes de helados	5.00€

Todos nuestros platos están elaborados al momento

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

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

Tenemos a disposición del cliente información relacionada con alérgenos e intolerancias alimentarias, por favor consulte con el personal del restaurante.

APÉRITIFS

Crevettes croustillantes à la sauce parmesane et à la sauce chili douce	13.00€
Tartare de saumon, avocat et fraises	13.00€
Coca ibérique avec mozzarella de roquette et confiture tomate*	14.00€
Croquettes de jambon ibérique	10.00€
Blinis à la pop, glaçage à la sobrasada au miel et parmentier	12.00€

ENTREÉS

Salade Can Darder	9.00€
Pavé de cabillaud à l'olivada *	14.00€
Gaspacho de betterave à la feta et à l'huile de basilic	13.00€
Carpaccio de veau mariné aux copeaux de parmesan et foie*	14.00€
Jambon de haricots confits et bonne herbe *	14.00€
Nouilles aux fruits de mer	11.00€
Légumes grillés à la sauce romesco	10.00€

POISSON

Brochette de rap et crevettes avec une poêle de légumes	18.00€
Merlu à la base d'épinards et sauce Jabugo	15.00€
Croaker à l'orange à base de crème de carottes et gingembre	15.00€
Calamars grillés farcis au boudin noir et à la crème piquillo	13.00€

VIANDE

Porc ibérique avec pommes de terre en paille, sauce de pommes et Pedro Ximenez	15.00€
Pompe à canard confit, farcie de foie avec de la poire au vin	15.00€
Entrecote de Girona avec pommes de terre râpées et sauce cabrales*	19.00€
Surlonge avec mini légumes, sauce au vin rouge et foie gras**	23.00€

RIZ (20min.) minimum deux per.

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 à la glace à la vanille	6.00€
Bombon au chocolat croustillant avec réduction d'orange et de safran	7.00€
Soupe de cerises aux fruits osmotisés au mojito	6.00€
Gâteau fait maison avec glace au lait	6.00€
Salad de fruits	5.00€
Assortiment de sorbets à la crème glacée	5.00€

Tous nos plats sont préparés au moment

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

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

Nous avons à la disposition du client des informations relatives aux allergènes et les intolérances alimentaires, s'il vous plaît vérifier avec le personnel du restaurant

APPETIZERS

Crunchy prawns with parmesan sauce and sweet chili sauce	13.00€
Tartar with salmon, avocado and strawberries	13.00€
Iberian ham of coca with mozzarella, arugula and tomatoes jelly*	14.00€
Iberian ham croquettes	10.00€
Octopus bysis, sobrasada and honey glaze and potato parmentier	13.00€

STARTERS

Can Darder salad	9.00€
White beans with onion, tomato, red and green pepper with cod and olive	14.00€
Grilled vegetables with romesco sauce	10.00€
Beet gazpacho with feta cheese and basil oil	13.00€
Marinated veal carpaccio with parmesan and foie shavings*	14.00€
Candied beans with ham and good grass *	12.00€
Noodles with seafood	11.00€

FISH

Monkfish and prawn skewer with a vegetable stir fry	17.00€
Hake on spinach base and Jabugo sauce	15.00€
Croaker with orange, with base of carrot and ginger cream	15.00€
Roasted squids stuffed with black pudding with piquillo cream	13.00€

MEAT

Iberian pork with potato straws, apple sauce and Pedro Ximenez	15.00€
Bonbon of duck confit, stuffed with foie with pear to wine	16.00€
Girona entrecote with grated potatoes and cabrales sauce*	19.00€
Sirloin with mini vegetables, red wine sauce and foie poélè **	23.00€

RICE (20min.) minimum two pax.

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

DESSERTS

Coulant with vanilla ice cream	6.00€
Crispy chocolate with orange reduction and saffron	7.00€
Cherry soup with osmotized fruit with mojito	6.00€
Homemade cake with dulce de leche ice cream	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 Menu

We have available to the customer information related to allergens and food intolerances, please check with restaurant staff.