

LA CARTA DE CAL FRANCISCÓ

Entrantes

CROQUETA DE PATO Y FOIE Con allioli de pera.	3,7 €/u
TABLA DE QUESOS CON PAN DE COCA Serrat Gros, azul Stilton, Urgèlia DOP y curado de vaca Betara.	19 €
FOIE MICUIT FET CASERO Con crema de pera al horno y naranja confitada.	18 €
GUISANTES NEGROS ESTOFADOS Con butifarra del perol y calamar de potera.	14 €
CANELÓN DE POLLO ASADO Con bechamel de setas y parmesano.	16 €
SARDINAS MARINADAS Con salsa ponzu y sopa de melocotón.	13 €
FLOR DE ALCACHOFA Y CONEJO EN ESCABECHE Con oliva verde.	14 €
BERENJENA CONFITADA ★ Crema de queso de cabra, sobrasada y chutney de tomate.	14 €
SALMÓN MARINADO Con manjar blanco, uvas, almendras.	15 €

Principales

“CIM I TOMBA” DE RAPE Con romesco y allioli de azafrán.	24 €
POLLO DE CORRAL RELLENO Con verduras de temporada del huerto.	16 €
MOLLEJAS DE TERNERA ★ Crema de manzana verde y chalotas glaseadas.	18 €
TERRINA DE CORDERO MELOSO Con salsa de iogurt y ras el honout.	19 €
MAGRET DE PATO Con salsa de naranja y mole.	19 €
FILETE DE TERNERA ROSSINI Con salsa de Oporto y crema de chirivía	35 €

Postres

PIÑA ASADA Con crema de albahaca y helado de limón	7 €
REQUESÓN DE VACA ★ Con miel de camagroc y galleta especiada..	7,5 €
ALFAJOR DE CHOCOLATE Chocolate al 70%, caramelo salado y cremoso de café.	9 €
TATIN DE MANZANA Y PERA CASERA Con helado de vainilla.	7,5 €

La carta está en constante cambio según los productos de temporada.
En caso de intolerancias o alergias alimentarias, el personal facilitará toda la información necesaria.



