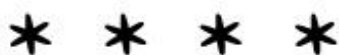




Hotel Can Cuch



La porta secreta del Montseny

Tots els nostres productes són de Km 0, utilitzant productes de proximitat amb productors locals i així fomentem el producte de la nostre zona.

Todos nuestros productos son de Km 0, utilizando producto de proximidad con productores locales y así fomentamos el producto de nuestra zona.

Per començar / Para empezar

Carpaccio de ventresca de tonyina Balfegó, maduixa, rúcula, xicòria, espinac, taronja sanguina, endívia i remolatxa 14,50 €

Carpaccio de ventresca de atún Balfegó, fresa, rúcula, achicoria, espinaca, naranja sanguina, endibia y remolacha

Tomàquet de l'hort amb burrata italiana 15,00 €

Tomate del huerto con burrata italiana

Amanida de temporada del Restaurant Can Cuch, elaborada amb productes de proximitat 13,00 €

Ensalada de temporada del Restaurante Can Cuch, elaborada con productos de proximidad

El nostre caneló de foie, poma i anguila 16,50 €

Nuestro canelón de foie, manzana y anguila

Anxoves del Cantàbric 00 amb mantega d'herbes i plàncton 14,00 €

Anchoas del Cantábrico 00 con mantequilla de hierbas y plancton

Coca de full artesanal amb albergínia fumada, ceps, presa ibèrica i aire de parmesà 15,00 €

Coca de hojaldre artesanal con berenjena ahumada, setas, presa ibérica y aire de parmesano

Ceviche de vieira amb gamba blanca i peix salvatge, acompanyat de "kumquat", moniato i blat de moro 16,00 €

Ceviche de vieira con gamba blanca y pescado salvaje, acompañado de "kumquat", boniato y maíz

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca 19,00 €

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca

Mini mandonguilles de presa ibèrica amb salsa teriyake, salicòrnia, tomàquet de penjar i calamar de punxa 14,50 €

Mini albondigas de presa ibérica con salsa teriyake, salicornia, tomate de colgar y calamar de punta

Orella i espardenya amb rostit de pollastre i galanga 29,00 €

Oreja y pepino de mar con asado de pollo y galanga

Trencadissa d'ous de La Tavella amb patates i encenalls de foie 15,50 €

Huevos rotos de La Tavella con patatas y virutas de foie

Arrossos / Arroces

Arròs melós amb carpaccio de peu de porc i tàrtar de gamba vermella 21,00 €
Arroz meloso con carpaccio de pie de cerdo y tartar de gamba roja

Arròs de verduretes i gírgoles de castanyer escalivada 20,00 €
Arroz de verduritas y gírgolas de castaño escalibada

Arròs marí de vieira i cigala 25,00 €
Arroz marino de vieira y cigala

Fideus negres rossejats amb garota, tàrtar de sèpia i musclos escabetxats 19,00 €
Fideos negros dorados con erizo de mar, tartar de sepia y mejillones escabechados

Del mar / Del mar

Pop amb sobrassada, espàrrecs verds, ou a 60° i salsa holandesa 23,00 €
Pulpo con sobrasada, espárragos verdes, huevo a 60° y salsa holandesa

Peix blau amb cafè, pera, aire de gingebre, llimona i espina cruixent 19,00 €
Pescado azul con café, pera, aire de jengibre, limón y espina crujiente

Tataki de ventresca tonyina “Balfegó” a la brasa, tomàquet, encurtits i maionesa d’all negre 22,50 €
Tataki de ventresca atún "Balfegó" a la brasa, tomate, encurtidos y mayonesa de ajo negro

Turbot amb verduretes de l'hort 24,00 €
Rodaballo con verduritas de la huerta

Bacallà confitat amb textures de porro i cordó de vi negre 24,00 €
Bacalao confitado con texturas de puerro y cordón de vino tinto

De la muntanya / De la montaña

Colomí a la brasa amb espàrrecs blancs amb parmentier, puntes i romesco de carbassa <i>Pichón a la brasa, con espárragos blancos con parmentier, puntas y romesco de calabaza</i>	19,50 €
Magret i Royal d'ànec de coll verd del Delta de l'Ebre, làmina de pera, figues i panís <i>Magret y Royal de pato de cuello verde del Delta del Ebro, lámina de pera, higos y maíz</i>	21,00 €
Taco de garrí a baixa temperatura amb quicos i alvocat <i>Taco de cochinillo a baja temperatura con quicos y aguacate</i>	22,50 €
Espatlla de cabrit sense feina amb curri d'herbes i iogurt eco de Can Bordoi <i>Espalda de cabrito sin trabajo con curry de hierbas y yogur eco de Can Bordoi</i>	25,00 €
Filet de vedella amb patata trufada, pa de nous i panses, escalopí de foie i suc de fruits vermells <i>Filete de ternera con patata trufada, pan de nueces y pasas, escalope de foie y jugo de frutos rojos</i>	24,00 €
Entrecot de “vaca rubia” madurada 35 dies amb escalivada i la nostra patata <i>Entrecot de "vaca rubia" madurada 35 días con escalibada y nuestra patata</i>	39,00 €