



Hotel Can Cuch



Montseny's secret door - *La porte secrète du Montseny*

All our products are from Km 0. This way we help local producers and provide you with fresh food from our region.

Tous nos produits proviennent du km0. De cette façon, nous soutenons les producteurs locaux et vous fournissons des produits frais de notre région.

Starters / Pour commencer

Winter salad with black garlic and lobster <i>Salade d'hiver avec ail noir et homard</i>	15,00 €
Can Cuch seasonal salad <i>Salade de saison de Can Cuch</i>	13,00 €
Our foie, apple and eel cannelloni <i>Notre cannelloni de foie, pomme et anguille</i>	15,50 €
Wild fish, shrimp, plankton cream and a touch of caviar Tartar <i>Tartare de poisson sauvage, crevette, crème de plancton et une touche de caviar</i>	17,00 €
Small iberic prey meatballs with teriyake sauce, salicornia, hanging tomatoe and squid <i>Mini boulette de chasse ibérique avec sauce teriyaki, salicorne, tomates à suspendre et calamar</i>	14,50 €
Grilled Sant Carles prawns with nyora (pepper), coriander and aji (pepper) butter mousse <i>Crevettes de Sant Carlos grillées avec mousse de beurre de nyoras (piment), coriandre et aji (piment)</i>	25,00 €
Iberic ham shaving with coca bread <i>Copeaux de jambon ibérique avec pain de coca</i>	19,00 €
Cantabric anchovies 00 with olive oil and pink pepper <i>Anchois de Cantabrique 00 avec huile d'olive et poivre rose</i>	14,00 €
Coca de full with smoked eggplant, ceps, iberic prey and parmesan <i>Coca de full avec aubergine fumée, cèpes, chasse ibérique et un air de parmesan</i>	15,00 €
Breaded ram's head with brava sauce <i>Poule des bois panée avec sauce brava</i>	12,00 €
Sautéed peas from the Marseme with sea cucumbers, a veil of iberic and fennel <i>Petits pois du Maresme sautés avec concombre de mer, voile de bacon ibérique et fenouil</i>	29,50 €
Scrambled eggs from La Tavella with potatoes and foie shavings <i>Oeufs brouillés de la Tavella avec pommes de terre et copeaux de foie</i>	15,50 €
Scrambled eggs from La Tavella with potatoes and truffle <i>Oeufs brouillés de la Tavella avec pommes de terre et truffe</i>	17,50 €

Rices / Riz

Lobster soup rice (min. 2 people)	28,50 €
<i>Riz de homard dans son jus (minimum 2 personnes)</i>	
Red mullet black rice with algae aioli	21,00 €
<i>Riz noir de mullet avec aioli d'algues</i>	
Vegetables and mushrooms rice	20,00 €
<i>Riz de petits légumes et champignons</i>	

From the sea / De la mer

Squid stuffed with zucchini, green pepper juice, almond cream, a bit of black rice, red pesto and coriander oil	19,50 €
<i>Petits calamars farcis à la courgette, jus de poivron vert, crème d'amandes, riz noir, pesto rouge et huile de coriandre</i>	
Our red mullet with tellina, sherry, eggplant and smoked onion	21,50 €
<i>Notre suquet de mullet sauvage, avec tellina, jerez, aubergines et oignon fumé</i>	
Braised octopus with potatoe, slow-cooked egg and pickled mushrooms	23,00 €
<i>Poulpe braisé avec pommes de terre, oeuf cuit à feu doux et champignons sautés</i>	
Red tuna tataki with basil, pine nuts and anchovies from L'Escala	22,50 €
<i>Tataki de thon rouge avec basilic, pignons et anchois de l'Escala</i>	
Turbot a la plancha, seasonal vegetables and duck ham shavings	24,00 €
<i>Turbot à la plancha, petits légumes de saison et copeaux de jambon de canard</i>	
Longline hake with green curry, small onions, pepper, confitted tomatoe, orange and a touch of olive oil from Mas Tarres	21,00 €
<i>Merlu à la palangre avec curry verd, petits oignons, poivrons, tomate confite, orange et une touche d'huile d'olive Mas Tarres</i>	

Mountain / Montagne

Pigeon 55° (6h.) with sauteed pak choi, chickpeas and its juice	19,50 €
<i>Pigeon 55° (6h.) avec sauté de pak choi (chou chinois), pois chiches et son jus</i>	
Grilled mallard from the Delta de l'Ebre with hoisin sauce, pear, chestnut, orange and shimeji	18,50 €
<i>Colvert du Delta del Ebro braisé avec sauce hoisin, poire, châtaigne, orange et shimeji</i>	
Wild boar royal, with cooked vegetables and Priorat wine	19,50 €
<i>Sanglier à la royale avec légumes de cuisson et vin du Priorat</i>	
Crunchy boneless suckling pig with pumpkin romesco and kefir	21,50 €
<i>Cochon de lait désossé croustillant avec romesco de citrouille, textures et kefir</i>	
Goatling 65° (8h.) with sauteed seasonal mushrooms, salsify, raspberries and rosemary	22,00 €
<i>Chevreau 65° (8h.) avec sauté de champignons de saison, salsifis et framboises au romarin</i>	
Veal fillet with truffled potatoes, gingerbread, foie scalopi and red fruits juice	24,00 €
<i>Filet de veau accompagné de pommes de terre à la truffe, pain d'épices, escalope de foie et jus de fruits rouges</i>	
Retired cow's rib with honey, B.B.Q. and corn mousse	30,50 €
<i>Côte de vieille vache avec miel, B.B.Q. and crémeux de maïs</i>	