



Hotel Can Cuch

* * * * S

La porta secreta del Montseny

Tots els nostres productes són de Km 0. Utilitzem productes de proximitat amb productors locals per tal de fomentar els aliments arrelats a la nostra zona.

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



Per començar / Para empezar

Amanida de tres textures de cogollo, amb escopinyes, vieira, granissat de cogombre i Sake

Ensalada de tres texturas de cogollos con berberechos, vieira, granizado de pepino y Sake.

Amanida de tomàquets i burrata amb anelles de caldo de ceba concentrada i falses olives

Ensalada de tomates i burrata con aros de caldo de cebolla concentrada y falsas aceitunas

Carpaccio de gamba vermella, "ajoblanco", estragó i Pedro Ximenes

Carpaccio de gamba roja, ajoblanco, estragón i Pedro Ximénez

Ceviche de círvia amb suc de poma, llima, gíngebre, ceba, coriandre i espuma de blat de moro

Ceviche de pez limón con zumo de manzana, lima, jengibre, cebolla, cilantro con espuma de maíz

Tàrtar de tonyina vermella Balfegó, amb cireres i granissat de gíngebre

Tartar de atún roja Balfegó, con cereza y granizado de jengibre

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca

Espàrrecs blancs a baixa temperatura, mandarina, stracciatella amb espuma de moixernons

Espárragos blancos a baja temperatura, mandarina, stracciatella con espuma de perrichicos

Ous d'ànec estrellats amb llamàntol blau i el seu corall

Huevos de pato estrellados con bogavante azul y su coral

Ous d'ànec estrellats amb orella de porc i espardenyes amb suc de galanga i flor de lotus

Huevos de pato estrellados con oreja de cerdo y "espardenya" con jugo de galanga y flor de loto

Mosaic de salmó marinat amb crema agria de caviar amb amanida de brots verds

Mosaico de salmón con crema agria de caviar y ensalada de brotes verdes.

Pasta farcida de papada i foie amb escuma de cafè i oli de trufa

Pasta rellena de papada y foie con espuma de café y aceite de trufa

Anxoves del Cantàbric 00 amb oli d'oliva amb pa de coca

Anchoas del Cantábrico 00 con aceite de oliva con pan de coca



Arrossos / Arroces

Arròs de peus de porc i cargols de punxa

Arroz de pies de cerdo y cañailas

Arròs de d'ànec blau amb pera, maduixes i salsa hoisin

Arroz de pato azulón con pera, fresas y salsa hoisin

Fideuà de pop i "zamburiñas" amb naps i wasabi fresc

Fideua de pulpo y zamburiñas con nabos daikon y wasabi fresco

Del mar / Del mar

Peix Salvatge del dia cuinat a les nostres brases

Pescado salvaje del día cocinado en nuestras brasas

Tarantelo de bonítol amb tomatada de l'hort amb un toc de picant

Tarantelo de bonito com tomatada del huerto con un toque de picante

Rajada amb crema de gingebre, pinya i esponja de coriandre

Raya con crema de jengibre, piña y esponja de cilantro

Parpatana de tonyina amb cremós de ceba tendre al vapor, mantega francesa i poma àcida.

Parpatana de atún con cremoso de cebolla tierna al vapor, mantequilla francesa y manzana acida

De la muntanya / De la montaña

Llom de cérvol amb ostra a la brasa i espàrrecs verds

Lomo de ciervo con ostra a la brasa y espárragos verdes

Carré de xai amb préssec, regalèssia i foie

Carré de cordero con melocotón, regalíz y foie

Colomí guisat de Bresse

Pichón guisado de Bresse

Txuletón (800-1000gr) a la brasa amb pebrots confitats a les nostres brases

Txuletón (800-1000gr) a la brasa con pimientos confitados en nuestras brasas