



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 Radicchio amb pop a la brasa, macadàmia, cansalada ibèrica, col asiàtica i endívia

Ensalada de Raicchio con pulpo a la brasa, macadamia, panceta ibérica, col asiática y endivia

Amanida de calçots i col Kale amb salsa romesco de sèsam negra i aire de llimona

Ensalada de "calçots" y col Kale con salsa romesco de sésamo negra y aire de limón

Girasol de carxofa amb la seva vieira rostida, celerí i tapioca de cerfull

Girasol de alcachofa con su vieira guisada, apionabo y tapioca de perifollo

Cocotxes de lluç i mongetes del ganxet, pastanaga i cítrics

Cocochas de merluza con judías del "ganxet", zanahoria y cítricos

Pèsol de llagrima del maresme amb maduixa, burrata, gamba de Huelva i aromes de menta

Guisante de lágrima del maresme con fresas, burrata, gamba de Huelva i aromas de menta

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca

Pasta fresca feta a casa de cap i pota

Raviolis hechos en casa de "cap i pota"

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 carxofa i "crec-crec" de porc

Huevos de pato estrellados con alcachofa y torrezno de cerdo

Arrossos / Arroces

Arròs al cacao amb flors de carxofa, tallarina de sèpia i muselina de créixens

Arroz al cacao con flores de alcachofa, tallarín de sepia y muselina de berros

Arròs de stracciatella amb encenalls de xampinyons i tòfona negra

Arroz de stracciatella con virutas de champiñones y trufa negra

Arròs cremós de julivert amb crustons d'algues, pinyons, bacallà i perfum de xerez

Arroz cremoso de perejil con puntas de algas, piñones, bacalao y perfume de jerez

Arròs de nyores i safrà amb els seu escamarlants

Arroz de ñoras y azafrán con sus cigalas



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

Tarantelo de bonito con tomatada del huerto

Tripeta de bacallà i embotits artesanals del mar

tripa de bacalao y embutidos artesanales del mar

El nostre suquet de rogers

Nuestro "suquet" de salmonetes

De la muntanya / De la montaña

Pastís tatin de garrí amb naps i vainilla

Tarta tatin de cochinitillo con nabos y vainilla

Lletó de vedella glacejat al perfum de llima i espagueti de mandarina

Lechazo de ternera glaseado al perfume de lima y espagueti de mandarina

Llebre royal amb les seves diverses textures

Liebre royal con sus diferentes texturas

Cabrit amb formatge tou de til·lers i la seva torrada de Santa Teresa

Cabrito con queso "tou de til·lers" y su torrija de Santa Teresa

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