



# Hotel Can Cuch

\* \* \* \* S

*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

<b>"Calçots" salad, Iberian ham shavings, pumpkin romesco, kale and egg at 62 degrees</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Salade de calçots, fines lamelles de jambon ibérique, romesco de courge, chou kale et oeuf parfait</i>	
<b>Seafood salad with carrot and ginger marinade cream</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Salade de fruits de mer avec crème de carotte et gingembre en escabèche</i>	
<b>Caramelized cabbage salad, truffle cream, caviar lentils, beetroot and Idiazabal cheese</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Salade de chou caramélisé, crème de truffe, lentilles caviar, betterave et fromage Idiazabal</i>	
<b>Vegetable Coca with lobster and its coral vinaigrette</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Coca de légumes et homard dans sa vinaigrette de corail</i>	
<b>Duck egg sunny side up with truffle and potato</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Oeuf de canne au plat, truffe et pomme de terre</i>	
<b>Iberian ham hand-cut with coca bread with tomato</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca à la tomate</i>	
<b>Anchovies of l'Escala, cottage cheese, salicornia and pink pepper jelly with coca bread</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Anchois de l'Escala, ricotta, salicorne et gelée au poivre rose avec pain de coca</i>	
<b>Peas cream with creamy cauliflower rice, snails and their caviar</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Crème de petit pois avec riz crémeux de choux fleur, escargots et son caviar</i>	

### Rices / Riz

<b>Creamy rice of Idiazabal, truffle slices and Kale</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Riz crémeux d'Idiazabal, lamelle de truffe et chou kale</i>	
<b>Rice of "espardenya" and red shrimp from Roses</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Riz "d'espardenya" et crevettes de Roses</i>	
<b>Our textured rice with winter vegetables "elastic"</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Notre riz aux différentes textures et légumes d'hiver "élastique"</i>	



### From the sea / De la mer

<b>Squids stuffed with black butifarra and potato chickpeas</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Calamars farci de boudin noir et pois chiche de pomme de terre</i>	
<b>Grilled turbot with brunoise of winter vegetables</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Turbot grillé sur sa brunoise de légumes d'hiver</i>	
<b>"Cap i pota" of the sea with cod and sea charcuterie</b>	<b>28,00 €</b>
<i>"Cap i pota" marine, morue et charcuterie de la mer</i>	
<b>Lobster with beans, "beurre blanc", seaweed powder, basil and marine plankton oil</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Fèves au homard, sauce au beurre blanc, poudre d'algue, basilic et huile de plancton marin</i>	
<b>Red mullet grilled on the skin, laminated oyster mushrooms, foie and shallot soy sauce</b>	<b>29,00 €</b>
<i>Rouget cuit sur la peau, feuilleté de pleurotes, foie et sauce au soja à l'échalotte</i>	

### Mountain / Montagne

<b>Crispy piglet done at low temperature with orange and clove sauce</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Filet mignon de porcelet cuit à basse température, sauce à l'orange et clou de girofle</i>	
<b>Glazed veal sweetbreads with zucchini flowers, sabaione of tangerine, spaghetti and caviar</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Gésiers de veau glacé, fleurs de courgettes, sabayon de mandarine, spaghetti et caviar</i>	
<b>Casserole of oxtail with flower of chestnut mushroom</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Cocotte de queue de boeuf, fleurs de champignon de châtaignier</i>	
<b>Wagyu fillet with braised rock asparagus in almond hollandaise, orange scent and celery aromas</b>	<b>36,00 €</b>
<i>Filet de Wagyu, asperges braisées et nappées de sauce hollandaise aux amandes, arômes d'oranges et céleri</i>	
<b>Organic Magret, scallop of lacquered foie al Amaretto</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Magret bio, pétoncles de foie laqué al Amaretto</i>	
<b>Suckling Goat with truffle, "tou dels til.lers" sauce and a pear mango chutney</b>	<b>31,00 €</b>
<i>Cabri aux truffes, sauce "tou dels til.lers" et chutney de poire et mangue</i>	