



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.

Per començar / Para empezar

Amanida d'hivern amb all negre i llamàntol <i>Ensalada invernal con ajo negro y bogavante</i>	15,00 €
Amanida de temporada de Can Cuch <i>Ensalada de temporada de Can Cuch</i>	13,00 €
El nostre caneló de foie, poma i anguila <i>Nuestro canelón de foie, manzana y anguila</i>	15,50 €
Tartar de peix salvatge, escamarlà, crema de plàncton i punt de caviar <i>Tartar de pescado salvaje, cigala, crema de plancton y punto de caviar</i>	17,00 €
Mini mandonguilles de presa ibèrica amb salsa teriyake, salicòrnia, tomàquet de penjar i calamar de punxa <i>Mini albondigas de presa ibérica con salsa teriyake, salicornia, tomate de colgar y calamar de punta</i>	14,50 €
Llagostí de Sant Carles a la graella amb escuma de mantega de nyores, coriandre i "aji" <i>Langostino de Sant Carlos a la parrilla con espuma de manteca de ñoras, cilantro y "aji"</i>	25,00 €
Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca <i>Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca</i>	19,00 €
Anxoves del Cantàbric 00 amb oli d'oliva i pebre rosa <i>Anchoas del Cantábrico 00 con aceite de oliva y pimienta rosa</i>	14,00 €
Coca de full amb albergínia fumada, ceps, presa ibèrica i aire de parmesà <i>Coca de hojaldre con berenjena ahumada, setas, presa ibérica y aire de parmesano</i>	15,00 €
Gírgola de castanyer arrebossada amb salsa brava <i>Gírgola de castaño rebozada con salsa brava</i>	12,00 €
Pèsols del Maresme ofegats amb espardenyes, tel de cansalada ibèrica i fonoll <i>Guisantes del Maresme rebogados con cohombros de mar, velo de panceta ibérica y hinojo</i>	29,50 €
Trencadissa d'ous de La Tavella amb patates i encenalls de foie <i>Huevos rotos de La Tavella con patatas y virutas de foie</i>	15,50 €
Trencadissa d'ous de La Tavella amb patates i tòfona <i>Huevos rotos de La Tavella con patatas y trufa</i>	17,50 €

Arrossos / Arroces

Arròs caldós de llamàntol (Mínim 2 persones) 28,50 €

Arroz caldoso de bogabante (Mínimo 2 personas)

Arròs negre de roger amb all i oli d'algues 21,00 €

Arroz negro de salmonete con ajo y aceite de algas

Arròs de verduretes i bolets 20,00 €

Arroz de verduritas y setas

Del mar / Del mar

Calamarcets de punxa farcits de carbassó, suc de pebrot verd, crema d'ametlla, punt d'arròs negre, pesto vermell i oli de coriandre 19,50 €

Calamarcitos de punta rellenos de calabacín, zumo de pimiento verde, crema de almendra, punto de arroz negro, pesto rojo y aceite de cilantro

El nostre suquet de roger salvatge amb telina, xerès, albergínies i ceba fumada 21,50 €

Nuestro suquet de salmonete salvaje con telina, jerez, berenjenas y cebolla ahumada

Pop a la brasa amb patata, ou a baixa temperatura i bolets en escabetx 23,00 €

Pulpo a la brasa con patata, huevo a baja temperatura y setas en escabeche

Tataki de tonyina vermella amb alfàbrega, pinyons i anxoves de l'Escala 22,50 €

Tataki de atún rojo con albahaca, piñones y anchoas de la Escala

Turbot a la planxa, verduretes de temporada i encenalls de pernil d'ànec 24,00 €

Rodaballo a la plancha, verduritas de temporada y virutas de jamón de pato

Lluç de palangre amb curry verd, cebetes, pebrot, tomàquet confitat, taronja i un toc d'oli d'oliva Mas Tarres. 21,00 €

Merluza de palangre con curry verde, cebolletas, pimiento, tomate confitado, atún y un toque de aceite de oliva Mas Tarres

De la muntanya / De la montaña

Colomí 55° (6h.) amb un saltejat de <i>pak choi</i>, cigrons i el seu suc	19,50 €
<i>Pichón 55° (6h.) con un salteado de "pak choi", garbanzos y su jugo</i>	
Ànec de coll verd del Delta de l'Ebre rostit amb salsa hoisin, pera, castanya, taronja i ximeji	18,50 €
<i>Pato de cuello verde del Delta del Ebro asado con salsa hoisin, pera, castaña, naranja y ximeji</i>	
Royal de senglar amb verduretes del civet i vi del Priorat	19,50 €
<i>Royal de jabalí con verduritas del civet y vino del Priorat</i>	
Garrí cruixent sense feina amb romesco de carbassa, textures i kefir	21,50 €
<i>Cochinillo crujiente limpio con romesco de calabaza, texturas y kefir</i>	
Espatlla de cabrit 65° (8h.) amb saltat de bolets de temporada, salsifins i gerds al romaní	22,00 €
<i>Paletilla de cabrito 65° (8h.) con salteado de setas de temporada, salsifins y frambuesas al romero</i>	
Filet de vedella amb patata trufada, pa d'espècies, escalopí de foie i suc de fruits vermells	24,00 €
<i>Filete de ternera con patata trufada, pan de especies, escalopín de foie y jugo de frutos rojos</i>	
Costella de vaca vella amb mel, B.B.Q. i cremós de blat de moro	30,50 €
<i>Costilla de vaca vieja con miel, B.B.Q. y cremoso de maíz</i>	