



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 tardor amb gamba vermella de Roses (cremós d'api i nap, cruixent de carbassa, daus de moniato, caviar de magrana i aire de col llombarda)

Ensalada de otoño con gamba roja de Roses (cremoso de apio y nabo, crujiente de calabaza, dados de boniato, caviar de granada y aire de lombarda)

Tatin de tòfona i foie cuit a la sal

Tatin de trufa y foie cocido a la sal

Bolet laminat, burrata, nèctar de mandarina i pinyons

Seta laminada, burrata, néctar de mandarina y piñones

Mongetes del ganxet amb carxofes, viera i pols de trompetes de la mort

Judías del ganxet con alcachofas, viera y polvo de trompetas de la muerte

Ou de La Tavella amb bolets de temporada saltats i papada a baixa temperatura

Huevo de La Tavella con setas de temporada salteadas y papada a baja temperatura

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca

Anxoves de l'Escala amb figues, gel de pebre rosa i esferes de mató de Can Bordoï (Km. 0)

Anchoas de la Escala con higos, gel de pimienta rosa y esferas de requesón de Bordoï (Km. 0)

Arrossos / Arroces

Arròs sec d'espardenyes, tàrtar de gamba vermella i brou de galeres

Arroz seco de pepino de mar, tartar de gamba roja y caldo de galeras

Arròs de verduretes amb shitake botó i gírgola de "panical"

Arroz de verduras con shitake botón y seta de cardo

Arròs melós de costella duroc i escopinyes XXL

Arroz meloso de costilla duroc y berberechos XXL

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante



Del mar / Del mar

Morro de bacallà amb textures de carxofa i pernil ibèric

Morro de bacalao con texturas de alcachofa y jamón ibérico

Turbot de llotja a la planxa amb mini verduretes de l'hort saltejades

Rodaballo de lonja a la plancha con mini verduritas del huerto salteadas

Xup xup de llamàntol amb escopinyes

Chup chup de bogavante con berberechos

Pop a la planxa amb ou a 62° i cremós de moniato i sobrassada

Pulpo a la plancha con huevo a 62° y cremoso de boniato y sobrasada

De la muntanya / De la montaña

Cua de bou guisada amb bolet de llengua de vaca

Rabo de buey guisado con setas de "lengua de vaca"

Txuletón Txogitxu amb cor de carxofa i salsa bearnesa

Txuletón Txogitxu con corazón de alcachofa y salsa bearnesa

Guatlla de "Bresse" rostida amb alberginia i ou de guatlla

Codorniz de "Bresse" asada con berenjena y huevo de codorniz

Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb bolets de temporada i salsa "tou de til.lers" trufada

Espalda de cabrito a baja temperatura con setas de temporada y salsa "tou de til.lers" trufada

Filet de vedella amb figues, briox, cordó d'Oporto i escalopí de foie

Filete de ternera con higos, brioche, cordón de Oporto y escalopa de foie

