



# 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

<b>Amanida de calçots, encenalls de pernil ibèric, romesco de carbassa, col kale i ou a 62graus</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Ensalada de calçots, virutas de jamón ibérico, romesco de calabaza, col kale y huevo a 62grados</i>	
<b>Amanida de fruits del mar amb crema d'escabetx de pastanaga i gingebre</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Ensalada de frutos del mar con crema de escabeche de zanahoria y jengibre</i>	
<b>Amanida de col caramelitzada, crema de tòfona, lleties caviar, remolatxa i formatge Idiazàbal</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Ensalada de col caramelizada, crema de trufa, lentejas caviar, remolacha y queso Idiazábal</i>	
<b>Coca de verdures amb llamàntol i vinagreta del seu coral</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Coca de verduras con bogavante y vinagreta de su coral</i>	
<b>Ou d'ànec estrellats amb tòfona i patata</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Huevos de pato estrellados con trufa y patata</i>	
<b>Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca amb tomàquet</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca con tomate</i>	
<b>Anxoves de l'Escala, mató, salicòrnia i gel de pebre rosa amb pa de coca</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Anchoas de la Escala, requesón, salicornia y gel de pimienta rosa con pan de coca</i>	
<b>Crema de pèsols amb arròs cremós de coliflor, cargols i el seu caviar</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Crema de guisantes con arroz cremoso de coliflor, caracoles y su caviar</i>	

### Arrossos / Arroces

<b>Arròs cremós de Idiazàbal, tòfona laminada i Col Kale</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Arroz cremoso de Idiazábal, trufa laminada y Col Kale</i>	
<b>Arròs sec d'espardenya i gamba vermella de Roses</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Arroz seco de "espardenya" y gamba roja de Roses</i>	
<b>El nostre arròs de textures i elàstic de verdures d'hivern</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Nuestro arroz de texturas y elástico de verduras de invierno</i>	



### Del mar / Del mar

<b>Calamars farcits de butifarra negra i cigrons de patata</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Calamares rellenos de butifarra negra y garbanzos de patata</i>	
<b>Turbot a la brasa amb brunoise de verdures d'hivern</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Rodaballo a la brasa con brunoise de verduras de invierno</i>	
<b>Cap i pota de mar de bacallà i embotits del mar</b>	<b>28,00 €</b>
<i>"Cap i pota" de mar de bacalao y embutidos del mar</i>	
<b>Llamàntol amb favetas, "beurre blanche", pols d'algues, alfàbrega i oli de plàcton marí</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Bogavante con habitas, "beurre blanche", polvo de algas, albahaca y aceite de placton marino</i>	
<b>Filet de roger a la seva pell, laminat de gírgola de "panical", foie i salsa d'escalunya i soja</b>	<b>29,00 €</b>
<i>Filete de salmonete en su piel, laminado de setas de cardo, foie y salsa de chalota y soja</i>	

### De la muntanya / De la montaña

<b>Garrí cruixent sense feina a baixa temperatura amb salsa de taronja i clau</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Cochinillo crujiente sin trabajo a baja temperatura con salsa de naranja y clavo</i>	
<b>Lletó de vedella glasejat amb flors de mini carbassó, sabayón de mandarina, espagueti i caviar</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Mollejas de ternera glaseado con flores de mini calabacín, con sabayón de mandarina, espagueti y caviar</i>	
<b>Cassola de cua de bou amb flor de gírgola de castanyer</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Cazuela de rabo de buey con flor de seta de castaño</i>	
<b>Filet de Wagyu amb espàrrecs roca brasejats, napats amb holandesa d'ametlles, aroma de taronja i brots d'api</b>	<b>36,00 €</b>
<i>Filete de Wagyu con espárragos roca braseados, napados con holandesa de almendras, aroma de naranja y brotes de apio</i>	
<b>Magret ecològic amb escalopí de foie lacat a l'Amaretto</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Magret ecológico con escalopín de foie lacado al Amaretto</i>	
<b>Cabrit amb tòfona, salsa "tou dels til·lers" i txutney de pera i mango</b>	<b>31,00 €</b>
<i>Cabruto con trufa, salsa "tou dels til·lers" y txutney de pera y mango</i>	