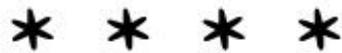




# Hotel Can Cuch



*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>Balfegó' tuna ventresca, strawberry, rocket salad, chicory, spinach, blood Orange, endive and beet carpaccio</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Carpaccio de ventrèche de thon Balfegó, fraise, roquette, chicorée, épinard, Orange sanguine, endive et betterave</i>	
<b>Garden tomatoes with Italian burrata</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Tomate du jardin avec burrata italienne</i>	
<b>Can Cuch seasonal salad made with local products</b>	<b>13,00 €</b>
<i>Salade de saison de Can Cuch élaborée avec des produits de proximité</i>	
<b>Our foie, apple and eel cannelloni</b>	<b>16,50 €</b>
<i>Notre cannelloni de foie, pomme et anguille</i>	
<b>Cantabria anchovies 00 with herbs and plankton butter</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Anchois de Cantabrique 00 avec beurre d'herbes et plancton</i>	
<b>Coca de full with smoked eggplant, ceps, Iberic prey and parmesan</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Coca de full avec aubergine fumée, cèpes, chasse ibérique et un air de parmesan</i>	
<b>Scallop, white shrimp and wild fish ceviche with kumquat, sweet potato and corn</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Ceviche de Saint Jacques avec crevette blanche et poisson sauvage, accompagné de kumquat, patate douce et maïs</i>	
<b>Iberic ham hand cut with coca bread</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Jambon Ibérique coupé à la main avec pain de coca</i>	
<b>Small Iberic prey meatballs with teriyaki sauce, salicornia, hanging tomatoes and squid</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Mini boulette de chasse ibérique avec sauce teriyaki, salicorne, tomates à suspendre et calamar</i>	
<b>Ormer and sea cucumber with roasted chicken and galanga (Thai ginger)</b>	<b>29,00 €</b>
<i>Ormeaux et concombres de mer avec poulet rôti et galanga (gingembre thaïlandais)</i>	
<b>Scrambled eggs from La Tavella with potatoes and foie shavings</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Œufs brouillés de la Tavella avec pommes de terre et copeaux de foie</i>	

## Rices/ Riz

<b>Arròs melós (almost brothy rice) with pigs' feet carpaccio and red shrimp tartare</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Arròs melós (riz juteux) avec carpaccio de pied de porc et tartare de crevettes rouges</i>	
<b>Vegetables rice and hen of the woods (grifola frondosa) escalivada (roasted with olive oil)</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Riz de petits légumes et poule des bois (grifola frondosa) escalivada (cuite au four avec huile d'olive)</i>	
<b>Rice with scallop and langoustine</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Riz marin avec pétoncle et langoustine</i>	
<b>Roasted black noodles with sea urchin, cuttlefish tartare and pickled mussels</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Nouilles noires rôties avec oursin, tartare de seiche et moules à l'escabèche</i>	

## From the sea / De la mer

<b>Octopus with sobrassada (dry meat similar to chorizo), green asparagus, egg cooked at 60° and Dutch sauce</b>	<b>23,00 €</b>
<i>Poulpe avec sobrasada, asperges vertes, œuf cuit à 60° et sauce hollandaise</i>	
<b>Oily fish with coffee, pear, a touch of ginger, lemon and crunchy spinach</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Poisson gras avec café, poire, une touche de gingembre, citron et épinard croquant</i>	
<b>Braised Balfegó' tuna ventresca tataki, tomatoes, pickles and Black garlic mayonnaise</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Tataki de ventre de thon Balfegó braisé, tomate, pickles et mayonnaise d'ail noir</i>	
<b>Turbot with garden vegetables</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Turbot avec légumes du jardin</i>	
<b>Confitted cod with leek textures and a touch of red wine</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Morue confite avec textures de poireau et cordon de vin rouge</i>	

## Mountain / Montagne

<b>Braised pigeon with white asparagus and Parmentier, pumpkin tips and romesco</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Pigeon braisé, asperges blanches et parmentier, pointes et romesco de citronille</i>	
<b>Mallard from Delta de l'Ebre magret and Royal, sliced pears, figs and breadcrumbs</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Magret et Royal de colvert du Delta de l'Ebre, fines tranches de poire, figues et chapelure</i>	
<b>Slow-cooked suckling pig piece with quicos and avocado</b>	<b>22,50 €</b>
<i>Morceau de cochon de lait cuit à basse température avec quicos et avocat</i>	
<b>Boneless kid goat shoulder with herbs and eco yogurt from Can Bordoï curry</b>	<b>25,00 €</b>
<i>Épaule de chevreau désossée avec curry d'herbes et yahourt éco de Can Bordoï</i>	
<b>Filet of veal with truffled potatoes, nuts and raisins bread, foie escalope and red fruits juice</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Filet de veau avec pommes de terre truffées, pain aux noix et raisins, escalope de foie et jus de fruits rouges</i>	
<b>“Rubia Gallega” cow entrecote matured during 35 days with escalivada and our potato</b>	<b>39,00 €</b>
<i>Entrecôte de vache blonde de Galice maturée 35 jours avec escalivada and notre pomme de terre</i>	