

## MENÚ CAN CO

*Amanida amb formatge de cabra i fruits secs*

*Crema de porros amb llagostins*

*Pa de coca amb embotits*

*Calamars a l'andalusa amb salsa de cítrics*

*Raviolis de vedella amb salsa de ceps*

---

*Bacallà gratinat amb poma i allioli*

*Salmó a la brasa amb verdures*

*Cuixa d'ànec amb salsa de ratafia i pera saltejada*

*Hamburguesa de vedella i foie amb moniato i salsa de Pedro Ximenez*

*Cruixent cremós de provolone i cuscús de verdures*

---

*Crema de maduixes amb gelat de formatge fresc, recuit i mel*

*Espuma de mango amb gelat de coco*

*Pastís de formatge*

*Pinya confitada amb "llimoncello" gelat de pinya i crema de llimona*

*Sorbets casolans*

*PREU: 22,00€ 10% IVA inclòs  
(inclou el pa i l'aigua)*

## MENÚ ABSIS

*Timbal de patata i col amb cansalada, ou poche , i vieira*

*Coca de full amb verdures, bolets i formatge Carrat Bauma*

*Caneló d'ànec i foie amb beixamel de bolets*

*Pop a la brasa amb parmentier de patata*

*Escamarlans a la planxa*

---

*Rap a la planxa amb tomàquet i olives negres*

*Arròs sec de gambes de Port de la Selva*

*Entrecot de vedella de Girona de 400 grams a la brasa*

*Terrina de xai farcida de panses, ceps i ceba amb salsa Teriyaki*

*Magret d'ànec amb salsa ratafia*

---

*Pastís coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla*

*Pastís de pastanaga amb cremós de mascarpone i gelat de canyella*

*Crema de caramel, xocolata Valrhona y avellana*

*Tatin de poma*

*Gelat de turró amb ratafia*

*PREU: 30,00€ 10% IVA inclòs  
(inclou el pa i l'aigua)*



## MENÚ CAN CO

*Ensalada con queso de cabra y frutos secos*

*Crema de puerros con langostinos*

*Coca con embutidos*

*Calamares a la andaluza con salsa de cítricos*

*Raviolis de ternera con salsa de boletus*

---

*Bacalao gratinado con manzana y alioli*

*Salmón a la brasa con verduras*

*Muslo de pato con salsa de ratafia i pera salteada*

*Hamburguesa de ternera y foie con moniato y salsa de Pedro Ximenez*

*Crujiente cremoso de provolone i cuscús de verduras*

---

*Crema de fresas con helado de queso fresco, cuajada y miel*

*Espuma de mango con helado de coco*

*Pastel de queso*

*Piña confitada con llimoncello, helado de piña y crema de limón*

*Sorbetes caseros*

*PREU: 22,00€ 10% IVA incluido  
(incluye el pan y el agua)*

## MENÚ ABSIS

*Patata y col con panceta, huevo poche, y vieira*

*Coca de hojaldre con verduras, setas y queso Carrat Bauma*

*Canelón de pato y foie con bechamel de setas*

*Pulpo a la brasa con parmentier de patata*

*Cigalas a la plancha*

---

*Rape a la plancha con tomate y aceitunas negras*

*Arroz seco de gambes de Port de la Selva*

*Entrecot de ternera de Girona de 400 gramos a la brasa*

*Terrina de cordero rellena de pasas, boletus y cebolla con salsa Teriyaki*

*Magret de pato con salsa ratafia*

---

*Pastel coulant de chocolate negro con helado de vainilla*

*Pastel de zanahoria con cremoso de mascarpone y helado de canela*

*Crema de caramelo, chocolate Valrhona y avellana*

*Tatin de manzana*

*Helado de turrón con ratafia*

*PREU: 30,00€ 10% IVA incluido  
(incluye el pan y el agua)*



Can Co  
restaurant



absis  
RESTAURANT

## MENÚ CAN CO

*Salad with goat's cheese and dried fruits*

*Cream of leeks with prawns*

*Bread with sausages*

*Squid Andalusian style with citrus sauce*

*Veal ravioli with boletus sauce*

---

*Cod with apple gratin and aioli*

*Grilled salmon with vegetables*

*Duck leg with ratafia sauce and sautéed pear*

*Beef and foie burger with potato and Pedro Ximenez sauce*

*Crunchy provolone with vegetable couscous*

---

*Strawberry cream with fresh cheese ice cream, curd and honey*

*Mango foam with coconut ice cream*

*Cheesecake*

*Pineapple confit with limoncello, pineapple ice cream and lemon cream*

*Homemade sorbets*

*PRICE: 22,00€ 10% IVA INCLUDET  
(includes bread and water)*

## MENÚ ABSIS

*Potato and cabbage with bacon, poached egg, and scallop*

*Puff pastry with vegetables, mushrooms and Carrat Bauma cheese*

*Duck and foie cannelloni with mushroom bechamel*

*Grilled octopus with potato parmentier*

*Grilled Dublin prawns*

---

*Grilled monkfish with tomato and black olives*

*Dry rice from prawns from Port de la Selva*

*Grilled Entrecote 400-gram steak from Girona*

*Lamb terrine stuffed with raisins, mushrooms and onions with Teriyaki sauce*

*Duck breast with ratafia sauce*

---

*Black chocolate coulant cake with vanilla ice cream*

*Carrot cake with creamy mascarpone and cinnamon ice cream*

*Cream of caramel, Valrhona chocolate and hazelnut*

*Apple Tatin*

*Nougat ice cream with ratafia*

*PRICE: 30,00€ 10% IVA included  
(includes bread and water)*

