

MENÚ DE 17 €

MEDIO DIAS LABORABLES
DE LUNES A VIERNES

PRIMEROS

Ensalada variada de lechugas
Con queso de cabra y frutos secos
Coca entofonada de samfaina
con brie y miel
Crema de temporada
Raviolis de jamón ibérico
con puntas de espárragos gratinados

SEGUNDOS

Arroz de montaña
Parrillada de verduras
con romesco
Pescado del día
Pallarda a la plancha

POSTRES

Pastel variado, fruta del tiempo o helado

Primero, Segundo y postre a escoger,
una copa de vino y agua

MENÚ DE 25 €

TODOS LOS MEDIOS DIAS Y NOCHES EXCEPTO FESTIVOS

De lunes a sábados medios días
y viernes y sábados noches

PRIMEROS

Pica-pica Can Baladia

SEGUNDOS

Arroz negro con alioli
Dorada a la sal
Lenguado a la meunière
Confit de pato
con manzana caramelizada
Canelón de gambas y boletus
con sobise de foie
Entrecot de ternera a la plancha

POSTRES

Pastel variado, fruta del tiempo o helado

Primero de pica-pica, Segundo y postre a escoger
(bebidas a parte)

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Macarrones con tomate _____	7,50 €
Croquetas con patatas _____	7,50 €
Canelones caseros _____	8,00 €
Escalopa de pollo con guarnición _____	9,50 €
Cordon bleu de ternera con guarnición _____	10,50 €
Merluza rebozada con guarnición _____	10,50 €
1/2 Filete con guarnición _____	12,00 €

PEQUEÑAS RACIONES

Coca de cebolla con tomate _____	1,50 €/ración
Virutas de jamón de bellota _____	9 €/ media ración–18 €/ ración
Anchoas de La Escala _____	9 €
Queso cremoso La Torta del Casar _____	14 €
Foie de pato mular a la sal _____	18,75 €
Tacos de salmón marinado con miel _____	9,50 €
Croquetas de jamón de bellota _____	1,8 €/peça
Croquetas de <i>carn d'olla</i> _____	1,3 €/peça
Patatas al rescoldo con espuma de alioli _____	5,75 €
Gambas a la plancha _____	12,50 €
Pulpo <i>á feira</i> _____	14,00 €

PRIMEROS

Ensalada variada con crujiente de queso de cabra y jamón de pato _____	9,00 €
Ensalada tibia de habitas con butifarra _____	10,50 €
Carpaccio de buey con parmesano y buqué de lechuga _____	10,50 €
Carpaccio de bacalao con vinagreta de tomate y escarola _____	11,75 €
Coca trufada de <i>escalivada</i> con brie y miel _____	9,00 €
Crema de sipia con guisantes _____	9,50 €
Crema de buey de mar con azafrán y sipia _____	14,00 €
Huevos revueltos con ajos tiernos, setas y butifarra negra _____	7,50 €
Nido de patata paja con huevo de corral y virutas de foie _____	8,00 €
Canelones de gambas y boletus con crema <i>soubise</i> de foie _____	12,50 €
Raviolis imperiales rellenos de foie con crema de trompetas de la muerte _____	13,00 €

ARROCESS

Arroz de montaña _____	10,80 €
Arroz negro con alioli _____	11,70 €
Arroz de gambas y cigalas _____	14,90 €
Arroz seco de bogavante _____	22,50 €

BACALAO

Bacalao con samfaina _____	21,60 €
Bacalao a la <i>llauna</i> _____	22,90 €
Bacalao con mussolina de ajo _____	22,50 €
Surtido de bacalao _____	23,90 €

OTROS PESCADOS

Dorada a la sal _____	15,85 €
Lenguado a la meunière _____	18,00 €
Rodaballo salvaje con Parmentier de patatas y nueces _____	23,00 €
Bogavante a la plancha a las dos salsas _____	20,75 €

CARNES

Guisantes rehogados con pies de cerdo _____	16,00 €
Confit de pato con manzana y salsa de frutos rojos _____	17,50 €
Magret de pato con peras al cava _____	18,00 €
Jarrete de cordero confitado a baja temperatura _____	19,75 €
Steak Tartar _____	17,50 €
Entrecot de ternera a la plancha _____	18,00 €
Filete de ternera con salsa de Oporto _____	22,00 €

Pan y servicio incluido
Todos los precios incluyen el 8% de IVA

