

# MENU CALÇOTADA

## PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

Calçots / Calçots

-o-

Carxofes / Alcachofas

## PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Graellada de carn:

Costelles de Xai Lletó

Botifarra i cansalada de porc DUROC Batallé 100%

Parrillada de Carne:

Costillas de Cordero Lechal

Butifarra y Panceta de cerdo DUROC Batallé 100%

-o-

Filet de vaca rossa amb verdures a la brasa

Solomillo de Vaca "Rubia" con verduras a la Brasa

-o-

Llobarro a l'espatlla a l'all cremat

Lubina a la espalda al "ajo quemado"

-o-

Txuletón de vaca rossa 1kg  
(mín. 2 pers., suplement 12€)

Chuletón de vaca "rubia" 1kg  
(mín. 2 pers., suplemento 12€)

## POSTRES

Crema catalana

Crema Catalana

-o-

Flam d'avellanes amb nata

Flan de avellanas con nata

-o-

Valencià

Valenciano

\*\*\*

Pa, aigua i vi D.O. Empordà

Pan, agua y vino D.O Empordà

# 52€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



EL CÀNTIR  
restaurant



# MENU CALÇOTADA

WE START ON THE GRILL  
COMMENÇONS PAR LA BRAISE

Calçots / Calçots  
or  
Artichokes / Artichauts

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Grilled meat :  
Suckling Lamb Ribs  
100% DUROC Batallé pork Butifarra and bacon

*Assortiment de viandes grillées:*  
*Côtes d'agneau de lait*  
*"Butifarra "et lard 100% de porc DUROC Batallé*

-or-

Sirloin beef steak with grilled vegetables  
*Faux-filet de vache blonde et légumes grillés*

-or-

Grilled seabass fillet with "ajo quemado"  
*Filet de bar grillé à l'ail brûlé*

-or-

T-bone beef steak 1kg. (min. 2 persons, supplement 12€)  
*Côte de vache blonde 1kg (min. 2 personnes, supplément 12€)*

## DESSERTS

Crème brûlée

-or-

Hazelnut flan with cream  
*Flan aux noisettes et chantilly*

-or-

"Valencià" (natural orange juice with vanilla ice-cream)  
*"Valencià" (orange pressée et glace à la vanille)*

-or-

Bread, water and wine D.O. Empordà  
*Pain, eau et vin D.O. Empordà*

52€

TAX INCLUDED - TVA COMPRIS



EL CÀNTIR  
restaurant