

## CA L'ISIDRE APERITIVOS

Pan con tomate (ración)	2,20
Anchoas del Cantábrico (unidad)	4,40
Croqueta de jamón de Jabugo (unidad)	3,00
Jamón de Jabugo (ración, 1/2 ración)	32,00 / 16,00
Sardina en escabeche (unidad)	3,00
Flor de calabacín en tempura con sobrasada y mozzarella de búfala	4,00

## CA L'ISIDRE ENTRANTES

Gazpacho con bogavante	26,00
Ragout de pulpitos con patatas estilo "Àvi Gori"	22,00
Hongo en Papillot	28,00
Canelón de cangrejo real	24,00
Tártar de gambas de Palamós y caviar Beluga	36,00
Carpaccio de atún de "Balfegó" con hojas de mar	30,00 *
Bloc de foie gras, reducción de cítricos y dátiles	24,00 *
Raviolis de bogavante, infusión de crustáceos	22,00
"Esqueixada" de bacalao	19,00
Variado de setas de temporada con butifarra	22,00
Ajo blanco de mar, cigala y vieira confitada	25,00

Selección de panes artesanos - 2,20 €

(10% i.v.a. incluido)

## CA L'ISIDRE PESCADOS Y MARISCOS

Rodaballo estilo Santurce con patatas "Primor"	36,00 *
Arroz caldoso de galeras y espardeñas (Mínimo 2 personas y 20 min)	36,00
"Sánwich" de salmonete, puerro y sanfaina	24,00
Tártar de dorada Casa Gatell	30,00
"Suquet" de Sant Pedro con patatas y almejas de Carril	34,00 *
Solomillo de atún "Balfegó", coulis de tomate dulce	32,00 *
Espardeñas de Blanes a la plancha o romana (1/2 ración = 29,70 €)	49,50
Cigalas del Mediterráneo a la plancha (Precio por Unidad)	S/Mercado
Gambas de la Costa a la sal gorda	39,00
Bacalao en escabeche	26,00

## CA L'ISIDRE CARNES

Carrée de corderito lechal rustido con tupinambo y nabos	28,00
Solomillo a la parrilla, verduras escalivadas	30,00 *
Entrecôte de Nebraska a la parrilla, patatas fritas y tomate Rosa	36,00
Sesos de corderito "beurre noire" con alcaparras	18,00 *
Cabritillo al horno con cebollitas de Figueres	36,00
Los suculentos callos de Ca l'Isidre con chorizo y garbanzos Steak	22,00 *
Tartare al whisky, patatas fritas y mantequilla ahumada	30,00
Manitas de cerdo rellenas de hongos con hígado de pato	26,00

\* Las 1/2 raciones en degustación tendrán un incremento del 20% del valor de P.V.P.

\* Nuestro horario de comedor es de 13'30 h a 17'30 h en los almuerzos y de 20'30 h a 00'30 h en las cenas, gracias por su comprensión.

\* Rogamos nos indique si padece alguna alergia para ofrecerle el asesoramiento gastronómico adecuado.

## CA L'ISIDRE APERITIUS

Pan con tomate (ración)	2,20
Anchoas del Cantábrico (unidad)	4,40
Croqueta de jamón de Jabugo (unidad)	3,00
Jamón de Jabugo (ración, 1/2 ración)	32,00 / 16,00
Sardina en escabeche (unidad)	3,00
Flor de calabacín en tempura con sobrasada y mozzarella de búfala	4,00

## CA L'ISIDRE ENTRANTS

Gaspaxo amb llamàntol	26,00
Ragout de popets amb patates estil Àvi Gori	22,00
Cep en Papillot	28,00
Caneló de cranc reial	24,00
Tàrtar de gambes de Palamós i caviar Beluga	36,00
Carpaccio de tonyina de "Balfegó" amb fulles de mar	30,00 *
Bloc de foie gras, reducció de cítrics i dàtils	24,00 *
Raviolis de llamàntol, infusió de crustacis	22,00
Esqueixada de bacallà	19,00
Assortit de bolets de temporada amb botifarra	22,00
"Ajo blanco de mar", escamarlà i vieira confitada	25,00

Selecció de pans artesans - 2,20 €

(10% i.v.a. inclòs)

## CA L'ISIDRE PEIXOS I MARISCS

Turbot estil Santurce amb patates "Primor"	36,00 *
Arròs caldós de galeres i esparidenyes (Mínim 2 persones i 20 minuts)	36,00
"Sánwich" de moll, porro i samfaina	24,00
Tartar d'orada Casa Gatell	30,00
Suquet de Sant Pere amb patates i cloïsses de Carril	34,00 *
Filet de tonyina "Balfegó", coulis de tomàquet dolç	32,00 *
Esparidenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 29,70 €)	49,50
Escamarlans del Mediterrani a la planxa (Preu per Unitat)	S/Mercado
Gambes de la Costa a la "sal gorda"	39,00
Bacallà en escabetx	26,00

## CA L'ISIDRE CARNS

Carrée de xai de llet rostit amb tupinambo i naps	28,00
Filet a la graella, verdures escalivades	30,00 *
Entrecôte de Nebraska a la graella, patates fregides i tomàquet	36,00
Rosa Cervells de xai "beurre noire" amb tàperes	18,00 *
Cabrit al forn amb cebetes de Figueres	36,00
Tripes de vedella Ca l'Isidre amb xoriço i cigrons	22,00 *
Steack Tàrtar al whisky, patates fregides i mantega fumada	30,00
Peus de porc farcits de ceps amb fetge d'ànec	26,00

\*Les 1/2 racions en degustació tindran un increment del 20% del valor de P.V.P.

•El nostre horari de menjador es de 13'30 h a 17'30 h als dinars i de 20'30 h a 00'30 h als sopars, agraïm la seva comprensió.

\* Preguem ens indiqui si pateix alguna al·lèrgia per oferir-li l'assessorament adequat.