

can rïn



C A B R I L S

MENÚ 1



PICA-PICA

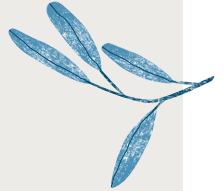
Patates braves

Amanida de tomàquet, bacallà fumat, taronja,
olives, ceba, anet i pinyons

Croquetes de rostit

Coca amb pèril de gla

Raclete de camembert amb espàrrecs verds
i patates del bufet



SEGONS A TRIAR

Steak tartar de vedella ecològica amb maionesa
de mostassa, piparres i patates del bufet

Hamburguesa de wagyu sobre brioix, salsa especial,
tomàquets confitats i cruixent de ceba

Llom de bacallà fregit amb salsa d'Idiazàbal , albergínia,
alfàbrega, tomàquets confitats i pinyons

Fideuà sense feina amb all i oli gratinat (mínim 2 persones)

POSTRES

Pastís de mascarpone i frangelico amb crema de cafè

VINS

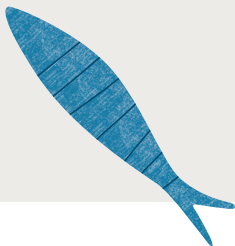
Vi negre MO Origenes DO Empordà,

Vi blanc Tina Vint DO Alella

(Una ampolla per a cada 4 persones)

45€ per persona

canrin.net



can rin



C A B R I L S

MENÚ 2



PICA-PICA

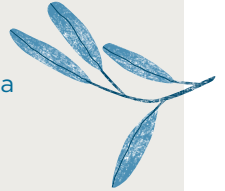
Amanida poke salad
(salmó marinat, alvocat, mango, edamame i ceba adobada)

Garoines gratinades

Croquetes de pernil ibèric

Risotto de tartufata i bolets

Terrina de foie i xocolata amb melmelada de taronja



SEGONS A TRIAR

Cebiche de vieires amb maduixes,
"leche de tigre" i moniato

Lingot de xai desossat amb ceba confitada
i salsa de tòfona negra

Steak tartar de vedella ecològica amb maionesa
de mostassa, piparres i patates del bufet

Filet de vedella amb pera al forn al gingebre,
foie i reducció de carn trufada

Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones)

POSTRES

Coulant de xocolata amb sorbet de taronja sanguina
i crema d'espècies

VINS

Vi negre MO Origenes DO Empordà,
Vi blanc Tina Vint DO Alella

(Una ampolla per a cada 4 persones)

55€ per persona

canrin.net

