

can r̄in



C A B R I L S

MENÚ 1



PICA-PICA

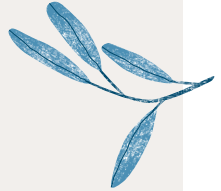
Amanida de brie arrebossat amb maduixes,
vinagreta de fruits vermells, panses i pinyons

Musclos a la planxa amb oli fumat i romaní o orenga

Croquetes de rostit amb salsa de ceps

Carxofes fregides amb romesco

Coca torrada amb tomàquet i pernil de glà



SEGONS A TRIAR

Llom de bacallà, ceps saltats, ou poché,
celeri i ceba cruixent

Arròs del senyoret sense feina, gambes,
musclos i bacallà

Hamburguesa de bou, albergínia rostida
amb reducció de carn i tòfona

POSTRES

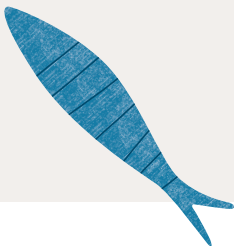
Pastís de formatge amb maduixes

VINS

Vi negre MO Origen 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 DEGUSTACIÓ

Croquetes de sèpia i tinta amb all i oli

Amanida de burrata, espinacs, anxoves, alvocat i maionesa d'olives kalamata

Llagostins arrebossats amb pasta kataifi i salsa de mango, curry i mostassa

Brioix amb foie, anguila fumada i chutney de pebrot del piquillo

Risotto de bolets, tartufata, pernil i parmesà

Vieira gratinada amb crema de garoina i vel de cansalada ibèrica

Pluma de porc ibèric de guijuelo amb múrgules a la crema, parmentier de patata i castanyes

POSTRES

Textures de xocolata i taronja

VINS

Aigua i una copa de vi blanc o negre

50€ per persona

canrin.net

