

Benvinguts a Ca n'Armengol...

La nostra carta es fonamenta en la tradició de la cuina catalana i els preceptes de Slow Food. Això vol dir que cuinem plats de Km0 en els quals prioritzem la pagesia propera i ecològica, fem aliments de temporada, recuperem productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food. Des de 2014 som Bib Gourmand a la Guia Michelin com a casa destacada per la seva relació qualitat/preu.

I ara, per la vostra tranquil·litat, ens adaptem a les noves necessitats del Covid-19. Gràcies per la vostra confiança.

| | ½ ració | 1 ració |
|---|---------|---------|
| Els nostres entrants per compartir: | | |
| Pa de coca d'en Daniel Jordà, sucats amb tomàquet de penjar | 1,75€ | 3,5€ |
| Croqueta de gallina amb pernil... | 1,75€/u | |
| Bunyol de bacallà amb romesco... | 1,45€/u | |
| Croqueta de sípia amb allioli de pebre vermell... | 2€/u | |
| Minicoca amb Mató del Cadí i sardina fumada... | 3€/u | |
| Llagostí de Sant Carles amb kataifi cruixent i amanida... | 3,75€/u | |
| Galeta de patata, pop i allioli de cítrics... | 5,5€/u | |
| Terrina freda d'ànec del Bages sobre pa de brioix... | 6€ | 12€ |
| Espatlla de pernil ibèrica tallada a ma... | 8€ | 16€ |
| Cargols de Ponts amb un sofregit de ceba i pernil | 6,5€ | 13€ |

Pregunteu per les nostres propostes del dia d'avui...En cas de intolerància, al·lèrgia alimentària o dieta especial consulti al nostre equip de sala...

Plats des de 1923...

| | |
|---|-----|
| Bacallà colomenc... | 22€ |
| Canalons de Gall del Penedès rostit amb beixamel i formatge Cadí... | 13€ |
| Cap-i-pota amb samfaina... | 13€ |

Plats principals...

| | |
|--|-----|
| Peix del dia segons mercat... | s/m |
| Arròs en cassola tradicional amb sípia i gamba de La Barceloneta... | 25€ |
| Bacallà confitat amb trinxat de patata, mongeta i botifarra del perol... | 22€ |
| Peus de porc sense feina en mar i muntanya de cargols i sipions... | 18€ |
| Xai en dues coccions amb albergínia i romaní... | 18€ |
| Cua de vedella eco guisada i desossada a la cervesa Capfoguer... | 18€ |

Menú de temporada:

Elaborem amb els productes més representatius de cada moment aquest menú degustació. Treballem amb petits productors, per això de vegades pot variar algun dels plats. Menú servit com a mínim per a dues persones, begudes no incloses...

Coca de recapte amb sardines i samfaina...

"Ensaladilla" de verdures de temporada...

Mongetes del ganxet amb cansalada "fondant"...

Arròs a la cassola amb gambes de La Barceloneta i sípia...

Cua de vedella de Castelltallat a la cervesa Capfoguer...

Postre a triar de la nostra carta...

Preu per persona: 38€

Bienvenidos a Ca n'Armengol...

Nuestra carta se basa en la tradición de la cocina catalana y los preceptos de Slow Food. En nuestro restaurante se cocinan platos de Km0, por lo que damos prioridad a los cultivos próximos y ecológicos, utilizando alimentos de temporada y evitando el uso de transgénicos. De esta manera recuperamos productos de l'Arca del Gust y Baluards d'Slow Food.

Desde 2015 somos Bib Gourmand en la Guía Michelin, reconocimiento que destaca nuestro establecimiento por su óptima relación calidad/precio.

Y ahora, para vuestra tranquilidad, nos adaptamos a las nuevas necesidades del Covid-19. Gracias por vuestra confianza.

| Nuestros entrantes para compartir: | ½ ración | 1 ración |
|--|----------|----------|
| Pan de coca tostado con tomate de colgar... | 1,75€ | 3,5€ |
| Croqueta de gallina con jamón... | 1,75€/u | |
| Buñuelo de bacalao con romesco... | 1,45€/u | |
| Croqueta de sepia con alioli de pimentón ... | 2€/u | |
| Minicoca con sardina ahumada y mató de la Cerdanya... | 3€/u | |
| Langostino de Sant Carles con kataifi crujiente y ensalada... | 3,75€/u | |
| Galleta de patata, pulpo y mayonesa cítrica... | 5,5€/u | |
| Tarrina fría de pato del Bages sobre pan de brioix... | 6€ | 12€ |
| Paletilla de jamón ibérico cortada a mano... | 8€ | 16€ |
| Caracoles de Ponts con su sofrito de jamón y cebolla confitada | 6,5€ | 13€ |

Pregunten por nuestras propuestas del día...En caso de intolerancia, alergia alimentaria o dieta especial consulte con nuestro equipo de sala...

Platos desde 1923...

| | |
|--|-----|
| Bacalao colomenc... | 22€ |
| Canalones de Gall del Penedès con beixamel y queso Cadí... | 13€ |
| Cap-i-pota amb samfaina... | 13€ |

Platos principales...

| | |
|---|-----|
| Pescado del día según mercado... | s/m |
| Arroz a la cazuela tradicional con sepia y gamba de La Barceloneta... | 25€ |
| Bacalao confitado con "trinxat" de patata, judía y botifarra del perol... | 22€ |
| Manitas de cerdo deshuesadas con caracoles, y sepietas... | 18€ |
| Cordero en dos cocciones con berengena y romero... | 18€ |
| Rabo de ternera de Castelltallat guisado, con Cerveza Capfoguer... | 18€ |

Menú de temporada:

Con los productos más representativos de cada momento elaboramos este menú de degustación. Trabajamos con pequeños productores, por lo que en ocasiones pueden variar alguno de los platos. Menú servido como mínimo para dos personas, bebidas no incluidas...

Coca "de recapte" con sardinas y samfaina...

"Ensaladilla" de verduras de temporada...

Judías "del Ganxet" con panceta "fondant"...

Arroz tradicional con gambes de La Barceloneta y sepia...

Rabo de ternera de Castelltallat a la Cerveza Capfoguer...

Precio por persona: 38€

