

FARM RESTAURANT APARTAMENTS

LA CASA DE LES LIETRES

Trabajamos con la marca de garantía Producto de Collserola, especialidad en cabrito y crestó de Cabra Blanca de Rasquera y en verduras ecológicas de nuestra Masia Can Puig

ENTRANTES

PAN con TOMATE	2,50€
PATATAS BRAVAS	7,95€
CROQUETAS de CABRITO	7,50€
CROQUETAS de BERENJENA	7,00€
PULPO a la GALLEGA	15,50€
JAMÓN IBÉRICO de BELLOTA (100 gr.)	19,95€
SURTIDO de QUESOS	15,50€
TABLA de EMBUTIDOS	16,50€
CALAMARES a la ANDALUZA	15,00€
ESCALIVADA con ROMESCU	7,50€
MEJILLONES a la BRASA	11,50€
ALMEJAS a la MARINERA	14,50€
BERENJENA al CARBÓN con salsa de CEREZAS	8,50€
VERDURAS REBOZADAS con NUESTRA SALSA	8,50€
HUEVOS ROTOS con JAMÓN	11,00€
SOPA de MARISCOS	10,50€
CREMA de CALABAZA con GENGIBRE	9,00€

ENSALADAS

CAN PUIG con verduras de temporada	9,00€
BURRATA lechuga, alcachofas, tomate	11,50€
REMOLACHA peras, frutos secos	9,00€
TOMATE MANDÓ de la MASIA CAN PUIG	8,50€

PASTAS y ARROCES

PAELLA DE MARISCO	15,50€
PAELLA MIXTA	15,50€
ARROZ DE CABRITO y setas	15,50€
RISOTTO CREMOSO de verduras y parmesano	13,50€
MACARRONES de BLANCA de RASQUERA	12,00€
CANELONES crestó BLANCA de RASQUERA	12,00€

CARNES

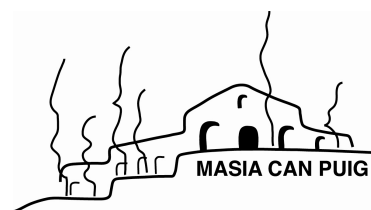
PIERNA de CABRITO BLANCA de RASQUERA	21,50€
TRILOGÍA de BLANCA de RASQUERA (CHULETA + CHULETITA + CHULETÓN)	24,50€
ECOBURGUER de BLANCA de RASQUERA	12,50€
CRESTÓ de BLANCA de RASQUERA en ESCABECHE	16,50€
SOLOMILLO de TERNERA con VERDURAS	22,50€

PESCADOS

LUBINA DONOSTIARRA con verduras	20,00€
CALAMARES a la PLANCHA con verduras	18,00€
PULPO a la BRASA con pamentier de patata	22,50€
SUPREMA de MERLUZA de pincho con verduras	19,50€
PESCADO DEL DÍA según lonja con verduras (400g.)	22,00€
ZARZUELA DEL PESCADOR	22,00€
TATAKI DE ATÚN con mayonesa de aguacate	18,00€
MARISCADA de la CASA	25,00€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS	4,50€
PATATAS HORNO	5,50€
VERDURAS a la BRASA	8,50€
PLATO DE ENCURTIDOS	5,00€
ESCALIVADA con ROMESCU	7,50€



Las verduras son ecológicas y recogidas diariamente de nuestra masia Can Puig, así como nuestro cabrito que pasta cada día por el Parque de Collserola.

* Nuestro restaurante y cocina no están especializados en platos sin gluten y no dispone de los aislamientos necesarios para garantizar la ausencia total de gluten. * En la elaboración de los alimentos se utilizan ingredientes como la mostaza, crustáceos, moluscos, pescados, soja, leche, huevos, frutos secos, apio, granos de sésamo.