







Entrantes

Ensalada de bogavante, carpaccio de mango, vieiras y vinagreta de pera 27 €  



Ventresca de atún, tomate en texturas y verduritas escabechadas 21 €  




Guisante lágrima, su crema y callos de bacalao 19 € 



Canelón de pollo de corral con bechamel de berenjena 19 €  





Arroz meloso de pichón y boletus 19 € 




Platos principales

Tataki de rape con guiso de langostinos 24 €  



Rodaballo con crema cítrica de apio nabo 26 €   





Paletilla de cabrito a la brasa con cremoso de calabaza 28 €  



Steak tartar con helado de mostaza 25 €    





Solomillo de ternera a la brasa con cremoso de patata 25 €   

Postres

Mel i mató (miel y requesón) 8 €    

Nuestro Ferrero Rocher 07.10.2017 8 €    



Panacota de yogur, frutos rojos y aromas cítricos 8 €  


Buñuelos de chocolate con su helado 8 €    



Can Boix
Perpetua




Menú degustación Can Boix


Ensalada de bogavante, carpaccio de mango, vieiras y vinagreta de pera  

Ventresca de atún, tomate en texturas y verduritas escabechadas  

Guisante lágrima, su crema y callos de bacalao 

Tataki de rape con guiso de langostinos  



Rack de cordero con sus jugos, polenta y calabaza   

Refrescante de mandarina    



Mel i mató (miel y requesón)    

Precio por persona: 75 €




Menú de temporada "Som Gastronomía"

1.º Plato: Canelón de pollo de corral con bechamel de berenjena  

2.º Plato a escoger entre:

Tataki de rape con guiso de langostinos  

o bien

Cochinillo a baja temperatura, crema de manzana y tierra de chocolate   

Postre: Mel i mató (miel y requesón)    

Precio por persona: 40 €

10% IVA INCLUIDO

CHEF: JOAN PALLARÈS

JEFE DE COCINA: TINO GARCÍA

* * * * *

Este restaurante forma parte del grupo de establecimientos adheridos a la Marca Cuina Catalana y, como tal, ha tomado el compromiso de trabajar para la promoción y la difusión del patrimonio culinario catalán.

Cocinamos platos para celíacos y diferentes regímenes alimenticios. Las medias raciones se facturarán al 65% del precio indicado.

ALÉRGENOS

 gluten	 frutos de cáscara
 crustaceos	 apio
 cacahuets	 mostaza
 pescado	 granos de sésamo
 nuevos	 dióxido de azufre y sulfitos
 soja	 moluscos
 lácteos	 altramuces