

Carta 2024



CAN ESCAYOLA
RESTAURANT

Amanides

Amanida del temps	7,50€
Amanida tèbia de llagostins.	11€
Amanida tèbia de bolets (temporada)	9,50€
Cabdells amb tonyina i anxoves	9,50€
Amanida de favetes a la menta	10,50€
Amanida de formatge de cabra	11€
Amanida de foie i pernil d'anec	12€
Xatonada	10,50€

Entrants

Salmó fumat	14€
Cargols a la llauna	13€
Fusta d'embotits	15€
Torrades amb escalivada i anxoves	10,50€
Pernil de gla	17,50€
Assortit de patés amb formatge fresc	11€
Esqueixada de bacallà	10,50€
Escalivada	9,50€
Esparrecs "trigueros"	10,50€
Canelons gratinats	9,50€
Bunyols de bacallà	10€
Favetes amb romesco	11€
Verdures del temps a la Brasa	13€

Carta 2024



CAN ESCAYOLA
RESTAURANT

Carns i Brases

Peus de porc amb bolets	10,50€
Costelles de cabrit a la milanesa.	18€
Magret d'anec a l'Oporto	16,50€
Rodó de vedella amb bolets	11€
Carpaccio de bou amb Parmesà	16€
Botifarra amb mongetes del ganxet	11,50€
Botifarra negra amb cigrons	12,50€
Entrecot de vedella ..	18€
"Xuletón" de Girona (1 kg)	39€
Filet de vedella	18,50€
Peus de porc brasa	10€
Secret ibèric..	15€
Xai	15€
Xai (costelles)	16€
Pollastre	8,50€
½ Conill.	13,50€
Llom	10€
Graellada de carn (Individual)	17,50€
Xurrasco	11€
Cuixa/ Espatila de cabrit a la Brasa	18€
Magret d'ànec	16€
Costelles i mitjanes de cabrit	18€
Salses (roquefort, pebre verd)	3€

Carta 2024



CAN ESCAYOLA
RESTAURANT

Peixos i Bacallans

Sèpia amb mandonguilles	10,50€
Calamars a la romana	11€
Carpaccio de bacallà	15€
Bacallà a la llauna	16€
Bacallà amb samfaina	16€
Bacallà a la brasa	16€
Bacallà amb crema de ceps	16€
Bacallà gratinat amb ceba	16€
Bacallà a la muselina d'all	16€



Iva no inclòs