



RESTAURANT

Cuina de Mercat-Marisqueria

Menjar per emportar Cuinem per vosaltres

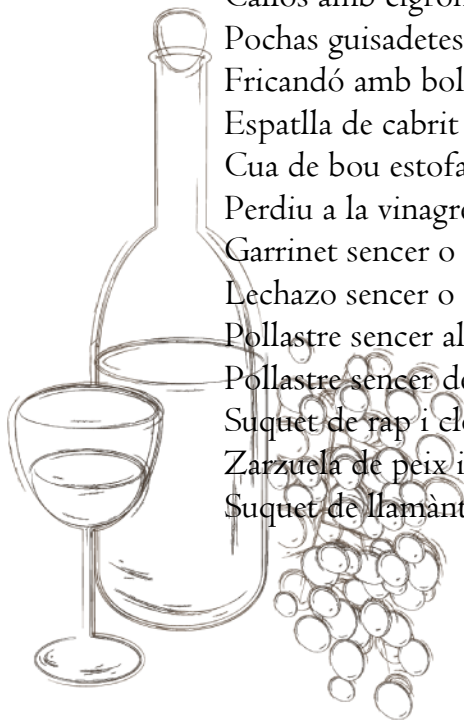
Els nostres plats clàssics del Restaurant de més de 50 anys cuinant

Croquetes de pollastre rostit i pernil de glà	2,5 € peça
Bunyols de bacallà	2,5 € peça
Calamars a la romana	19 €
Ensaladilla russa Can Feu amb ou dur i ventresca de tonyina	12 €
Torreznos de Soria a la brasa de carbó filatejat per picutejar	12 €
Canelons de rostit especials de la casa	3 € peça
Canelons de ceps amb crema de parmesà i oli de tòfona	5 € peça

Plata freda de marisc al gust del client (ostres, cloïsses, llagostins, escamarlans, centolla, bou de mar, cargols de mar, percebes...)	s.p.m
Ostres Guillaudeau	5,5 € peça
Llauna de caviar de 30 grams amb mantega i torradetes	s.p.m
Tartar de tonyina vermella de Balfegó	23 €
Marisc per encàrrec (gambes, escamarlans, llamàntols, llagosta...)	s.p.m
Llamàntol del país Formentera amb patates, pebrots i ous	65 €

Paella de peix i marisc (min 2 persones)	24 €
Paella de llamàntol (min 2 persones)	34 €
Arròs caldos de llamàntol (min 2 persones)	34 €
Fideuà de llamàntol net (min 2 persones)	34 €

Callos amb cigrons (min 2 persones)	12 €
Pochas guisadetes amb piquillos, cansalada i piparras	16 €
Fricandó amb bolets (min 4 persones)	22 €
Espatlla de cabrit rostida al forn	34 €
Cua de bou estofada (min 2 persones)	22 €
Perdiu a la vinagreta	19 €
Garrinet sencer o mig al forn	s.p.m
Lechazo sencer o mig al forn	s.p.m
Pollastre sencer al forn estil tradicional (panses, pinyons, orellanes)	s.p.m
Pollastre sencer de Pota Negra del Penedès al forn estil tradicional	s.p.m
Suquet de rap i cloïsses amb patates (min 2persones)	s.p.m
Zarzuela de peix i marisc de tota la vida (min 2 perones)	s.p.m
Suquet de llamàntol net sencer amb cigronets (min 2 persones)	s.p.m



Demani informació de preus, quantitats, altres opcions i tot el que poguem fer per vosaltres al telf: 93 726 27 91

www.restaurantcanfeu.com



RESTAURANT
Cuina de Mercat-Marisqueria

