

CAN DUBRO

CUINA DE MERCAT

PER A PICAR / PARA PICAR

CALAMARSETS A L'NDALUSA

CHIPIRONES A LA ANDALUZA
14€

AMANIDA RUSSA AMB TÀRTAR DE GAMBES

ENSALADILLA RUSA CON TARTAR DE GAMBAS
12€

CROQUETES MELOSES DE PERNIL I POLLASTRE (UNITAT)

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN Y POLLO (UNIDAD)
2,5€

CROQUETES MELOSES DE GAMBES AMB LA SEVA MAIONESA (UNITAT)

CROQUETAS MELOSAS DE GAMBAS CON SU MAYONESA (UNIDAD)
3€

LES BRAVES CAN DUBRO AMB XILE XIPOTLE I ALL I OLI D'ALL NEGRE

LAS BRAVAS CAN DUBRO CON CHILE CHIPOTLE Y ALL I OLI DE AJO NEGRO
7€

ANXOVES DEL CANTÀBRIC (UNITAT)

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (UNIDAD)
3€

MUSCLOS DE ROCA A LA MARINERA AMB ROMANÍ

MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA CON ROMERO
12€

PERNIL IBÈRIC DE GLA TALLAT A MÀ

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA CORTADO A MANO
18€

ASSORTIT DE SELECCIÓ DE PA

SURTIDO DE SELECCIÓN DE PAN
2,5€

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PAN DE CRISTAL CON TOMATE
4€



CAN **DUBRO**
CUINA DE MERCAT

ENTRANTS/ ENTRANTES

CEVICHE DE CORBALL I LLAGOSTINS A L'ESTIL PERUÀ
CEVICHE DE CORVINA Y LANGOSTINOS AL ESTILO PERUANO
18€

**BURRATA AMB ALBERGÍNIA ROSTIDA, RUCA
I TOMÀQUETS ASSECATS EN OLÍ D'HERVES**
BURRATA CON BERENJENA ASADA, RÚCULA
Y TOMATES SECOS EN ACEITE DE HIERBAS
14€

AMANIDA XATÓ DEL GARRAF
ENSALADA XATÓ DEL GARRAF
14€

STEAK TÀRTAR DE VEDELLA AMB BRIOIX DE MANTEGA
STEAK TARTAR DE TERNERA CON BRIOCHE DE MANTEQUILLA
12,5€

**PARMENTIER AMB TÓFONA BLANCA, OU DE CORRAL
A BAIXA TEMPERATURA I CEPES CONFITATS**
PARMENTIER CON TRUFA BLANCA, HUEVO DE CORRAL A BAJA
TEMPERATURA Y CEPES CONFITADOS
14,5€

**RIGATONI AL PESTO VERMELL AMB PANXETA
A BAIXA TEMPERATURA**
RIGATONI AL PESTO ROJO CON PANCETA A BAJA TEMPERATURA
12€

ARROSSOS / ARROCES

RISOTTO D'ANEC AMB FOIE A LA PLANXA
RISOTTO DE PATO CON FOIE A LA PLANCHA
22€

ARRÒS CALDÓS DE GAMBES I CALAMARS AMB EL SEU CARPACCIO DE GAMBES I MAIONESA DELS CAPS ROSTITS
ARROZ CALDOSO DE GAMBAS Y CALAMARES CON SU CARPACCIO DE GAMBAS Y MAYONESA DE SUS CABEZAS ASADAS
22€

ARRÒS AL FORN DE VERDURES DE TEMPORADA I CREMÓS DE SÀLVIA
ARROZ AL HORNO DE VERDURAS DE TEMPORADA Y CREMOSO DE SALVIA
18€

GARNES / GARNES

GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATES AL ROMANÍ
CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS AL ROMERO
21€

FILET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE COLIFLOR ROSTIDA I DUXELLE DE PORTOBELLO
FILETE DE TERNERA CON PARMENTIER DE COLIFLOR ASADA Y DUXELLE DE PORTOBELLO
25€

MAGRET D'ANEC A LA MANTEGA CAFÉ PARIS AMB MONIATO AL FORN
MAGRET DE PATO A LA MANTEQUILLA CAFÉ PARÍS CON BONIATO AL HORNO
24€

CANELÓ DE CUA DE BOU AMB BEIXAMEL DEL SEU PROPÍ SUC
CANELÓN DE RABO DE BUEY CON BECHAMEL DE SU PROPIO JUGO
€24

PEUS DE PORC AMB GAMBES I NAPS
PIES DE CERDO CON GAMBAS Y NABOS
€21

PEIXOS / PESCADOS

SUQUET DE TURBOT, LLAGOSTINS I CLOÏSSES
SUQUET DE RODABALLO, LANGOSTINOS Y ALMEJAS
€23

TATAKI DE TONYINA VERMELLA AMB UN SALTAT DE VERDURES I BURRATA FUMADA
TATAKI DE ATÚN ROJO CON UN SALTEADO DE VERDURAS Y BURRATA AHUMADA
€22

BACALLÀ AMB SANFAINA
BACALAO CON SAMFAINA
€21