

Casa Granados - Can Sophia

Starters

- Cantabrian anchovy with 'pa amb tomàquet' **18,00€**
- Morbier cheese casserole with sobrasada (raclette-type) **18,00€**
- Sliced iberian ham with 'pa amb tomàquet' **28,00€**
- Organic tomatoes with arrugula, burrata, cucumber ice cream **20,00€**
- Duck and fig salad with foie gras and red fruit vinaigrette **24,00€**
- Pumpkin cream with sausage and basil oil **20,00€**
- Hare creamy rice, chocolate air **24,00€**

Mains

- Hake, thai green sauce **24,00€**
- Croaker fisch, mixed vegetables and hollandaise sauce **28,00€**
- Catch of the day, potatoes garnisch **'MP'**
- Iberian prey, marinated with spices **28,00€**
- Cockerel roasted in the oven **28,00€**
- Roasted goat kid shoulder made with rosemary honey **36,00€**
- Veal tenderloin, grilled foie gras, mushroom sauce **34,00€**

Desserts

- Our Tiramisu Lyonnaises **10,00€**
- Smoked 'Cuajada' goat's milk yogurt, roasted peach jelly **9,00€**
- Raspberry millefeuille, vanilla foam **10,00€**
- Creamy white chocolate, homemade cake, strawberry ice cream **12,00€**
- Artisan cheeses **15,00€**

For logistic reasons, a la carte dining should be booked in advance

Casa Granados - Can Sophia

Entrants

Pernil ibèric al tall amb pa amb tomàquet **28,00€**

Anxova el Cantàbric amb pa amb tomàquet **18,00€**

Caçoleta de formatge Morbier amb sobrasada tipus raclette **18,00€**

Tomàquets ecològics, ruca salvatge i burrata **20,00€**

Amanida d'ànec i figues amb el seu foie gras i vinagreta de fruits vermells **24,00€**

Crema de carbassa amb botifarra de perol i oli d'alfàbrega **20,00€**

Arròs melòs de llebre **24,00€**

Principal

Suprema de lluç en salsa verda 'thai' **24,00€**

Corvall amb verduretes i salsa holandesa **28,00€**

Peix del dia amb guarnició 'S/M'

Presa de porc ibèric, adobat amb espècies **28,00€**

Pollastre picantó al forn **28,00€**

Espatlla de cabrit rostit amb mel de romaní **36,00€**

Filet de vaca amb foie a la planxa i salsa de ceps **34,00€**

Postres

Les nostres Lioneses tiramisú **10,00€**

Quallada de llet de cabra amb gelatina de préssec rostit **9,00€**

Milfulls de gerds i escuma de vainilla **10,00€**

Cremós de xocolata blanca, pa de pessic i gelat de maduixa **12,00€**

Formatges de proximitat **15,00€**

Per sopar a la carta, es necessari comunicar-ho abans de fer la reserva

Casa Granados - Can Sophia

Entrantes

- Jamón ibérico al corte con pan con tomate **28,00€**
- Lomitos de anchoa del cantábrico con pan con tomate **18,00€**
- Cazuelita de queso Morbier con sobrasada tipo rechette **18,00€**
- Tomates ecológicos, rúcula salvaje y burrata **20,00€**
- Ensalada de pato e higos, foie gras a la brasa y vinagreta de frutos rojos **24,00€**
- Crema de calabaza, ravioli de butifarra de Perol, aceite de albahaca **20,00€**
- Arroz meloso de liebre con aire de chocolate picante **24,00€**

Platos principales

- Suprema de merluza en salsa verde thai **24,00€**
- Corvina con verduritas salteadas y salsa holandesa **28,00€**
- Pesca del día, guarnición de patatas 'S/M'
- Presa ibérica en su adobo de especias **28,00€**
- Picantón 'Coquelet' rustido al horno **28,00€**
- Espalda de cabrito asado a la miel de romero **36,00€**
- Solomillo de ternera, foie a la plancha, salsa de ceps **34,00€**

Postres

- Nuestras Lionesas tiramisú **10,00€**
- Cuajada de leche de cabra al humo, gelatina de melocotón asada **9,00€**
- Milhojas de frambuesa, espuma de vainilla **10,00€**
- Cremoso de chocolate blanco, bizchocho casero, helado de fresa **12,00€**
- Tabla de quesos de proximidad **15,00€**

Para cenar a la carta es necesario comunicarlo antes de hacer la reserva

Casa Granados - Can Sophia

Les entrées

- Jambon ibérique à la coupe avec 'pa amb tomàquet' **28,00€**
- Anchois cantabrique avec 'pa amb tomàquet' **18,00€**
- Casserole de fromage Morbier avec sobrasada (type raclette) **18,00€**
- Les tomates bio à la roquette sauvage et à la burrata **20,00€**
- Salade du canard et figues au foie gras et vinaigrette aux fruits rouge **24,00€**
- Crème de potiron au saucisson de 'perol' et huile de basilic **20,00€**
- Riz crémeux au lièvre **24,00€**

Les plats

- Merlu en sauce 'thai' **24,00€**
- Courbine avec légumes et sauce hollandaise **28,00€**
- Poisson du jour 'RNM'
- Porc ibérique mariné aux épices **28,00€**
- Coquelet au four **28,00€**
- Petite chèvre rôti au miel de romarin **36,00€**
- Filet de boeuf, sauce aux champignons et foie **34,00€**

Les desserts

- Nos tiramisu lyonnaises **10,00€**
- Caillé de lait de chèvre fumé et gelée de pêche **9,00€**
- Millefeuille à la crème de framboise et vanille **10,00€**
- Crème au chocolat blanc, pain sucré et glace à la fraise **12,00€**
- Assortiment de fromages catalans **15,00€**

Le service à la carte pour le dîner nécessite une réservation à l'avance