CAN SABATA
GIRONA
RESTAURANT ARROSSERIA

MENÚ DEL DIA

PRIMER PLAT

Ous trencats amb txistorra

Amanida de l'hort

Pèsols a la catalana amb botifarra negra

Bunyols de bacallà

Gambeta blanca de Blanes saltada

Musclos a la marinera

Sardines a la brasa amb all i julivert

SEGON PLAT

Arròs melós de peus de porc (min. 2 persones)

Arròs de calamars i llagostins (min. 2 persones)

Arròs o fideuà* marinera (min. 2 persones)

Arròs o fideuà* mar i muntanya (min. 2 persones)

Arròs negre o fideuà* negra amb allioli (min. 2 persones)

Arròs de llàgrima ibèrica a la brasa amb pebrots del padró (min. 2 persones)

Arròs de bolets i tòfona* (min. 2 persones)

Bonítol amb sofregit de tomàquet, tàperes, kalamatas i moniato a la brasa

Botifarra a la brasa amb mongetes de ganxet, patata al caliu i allioli de romaní

Jarret de vedella guisat a baixa temperatura

POSTRES

Pannacota de xocolata amb taronja

Sorbet de llimona

Pastís de formatge amb fruits vermells

Flam casolà d'ou

Crema catalana

Peres confitades amb mel de vi i nata

17,90€/PERSONA
IVA INCLÓS

El menú inclou beguda i cistella de pa
(vins de la casa i gasosa o copa de vi Dominio de Eguren o canya o aigua mineral)

Ampolla de cava +5€
Ampolla vi D.O Eguren 6€

FORA DE MENÚ

APERITIUS

Olives gordal	4,00€
Braves	8,00€
Croquetes de pollastre rostit	9,50€

PELS MÉS PETITS

Macarrons a la bolonyesa de vedella	9,00€
Escalopa de pollastre amb patates	9,50€
Botifarra amb patates	9,50€

Relació d'arrossos per taula:
4-6 persones: 2 tipus d'arròs
7-13 persones: 3 tipus d'arròs
+14 persones: 4 tipus d'arròs

*Consulteu els al·lèrgens i possibles canvis amb el personal del restaurant.



CAN SABATA
GIRONA
RESTAURANT ARROSSERIA

MENÚ DEL DÍA

PRIMER PLATO

Huevos rotos con txistorra

Ensalada de la huerta

Guisantes a la catalana con butifarra negra

Buñuelos de bacalao

Gambita blanca de Blanes salteada

Mejillones a la marinera

Sardinas a la brasa con ajo y perejil

SEGUNDO PLATO

Arroz meloso de pies de cerdo (min. 2 personas)

Arroz de calamares y langostinos (min. 2 personas)

Arroz o fideuá* marinera (min. 2 personas)

Arroz o fideuá* mar y montaña (min. 2 personas)

Arroz negro o fideuá* negra con alioli (min. 2 personas)

Arroz de lágrima ibérica a la brasa con pimientos del padrón (min. 2 personas)

Arroz de setas y trufa* (min. 2 personas)

Bonito con sofrito de tomate, alcaparras, kalamatas y boniato a la brasa

Butifarra a la brasa con judías de "ganxet", patata al caliu y alioli de romero

Jarrete de ternera guisado a baja temperatura

POSTRES

Pannacota de chocolate con naranja

Sorbete de limón

Tarta de queso con frutos rojos

Flan casero de huevo

Crema catalana

Peras confitadas con miel de vino y nata

17,90€/PERSONA
IVA INCLUIDO

El menú incluye bebida y cesta de pan
(vinos de la casa y gaseosa o copa de vino Dominio de Eguren o caña o agua mineral)

Botella de cava +5€
Botella vino D.O Eguren 6€

FUERA DE MENÚ

APERITIVOS

Aceitunas gordal	4,00€
Bravas	8,00€
Croquetas de pollo rustido	9,50€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Macarrones a la boloñesa de ternera	9,00€
Escalopa de pollo con patatas	9,50€
Butifarra con patatas	9,50€

Relación de arroces por mesa:
4-6 personas: 2 tipos de arroz
7-13 personas: 3 tipos de arroz
+14 personas: 4 tipos de arroz

*Consulten los alérgenos y posibles cambios con el personal del restaurante.



CAN SABATA GIRONA
RESTAURANT ARROSSERIA

DAILY MENU

FIRST COURSE

Broken eggs with txistorra

Garden salad

Catalan-style peas with black sausage

Cod fritters

Sautéed white Blanes shrimp

Mussels in marinara sauce

Grilled sardines with garlic and parsley

MAIN COURSE

Creamy rice with pig's trotters (min. 2 people)

Squid and prawns "paella" (min. 2 people)

Seafood "paella" or fideuá* (min. 2 people)

Seafood and meat "paella" or fideuá* (min. 2 people)

Black "paella" or fideuá* with alioli (min. 2 people)

Charcoal-grilled Iberian "*lágrima*" "paella" with Padrón peppers (min. 2 people)

Mushrooms and truffle* "paella" (min. 2 people)

Bonito with a tomato sofrito, capers, Kalamata olives, and grilled sweet potato

Grilled *butifarra* sausage with *ganxet* beans, ember-roasted potato, and rosemary aioli

Slow-cooked veal shank

DESSERTS

Chocolate pannacotta with orange

Lemon sorbet

Cheesecake with berries

Homemade egg flan

Cream brûlée

Pears candied in wine honey and cream

17,90€ / PERSON
V.A.T INCLUDED

The menu includes a drink and bread basket
(house wine and soda or glass of Dominio de Eguren wine or beer or mineral water)

Bottle of cava +€5
Bottle of wine D.O Eguren €6

OFF-MENU

APPETIZERS

Gordal olives	4,00€
Bravas	8,00€
Roast chicken croquettes	9,50€

FOR THE LITTLE ONES

Veal macaroni bolognese	9,00€
Chicken escalope with potatoes	9,50€
Sausage with potatoes	9,50€

Ratio of rice per table:
4-6 people: 2 types of rice
7-13 people: 3 types of rice
+14 people: 4 types of rice

*Please check with the restaurant staff for allergens and possible changes.

