CAN SABATA
GIRONA
RESTAURANT ARROSSERIA

MENÚ DEL DIA

PRIMER PLAT

Amanida de cabra amb codony, magrana i vinagreta de fruits vermells
Carpaccio de peus de porc amb maionesa de ceps i fruits secs
Canelons de rostit casolans
Musclos a la marinera
Gambeta blanca saltada
Cargols a la llauna estil Can Sabata
Morralla de la costa fregida amb maionesa suau de chipotle

SEGON PLAT

Arròs caldós de nècores (min. 2 persones)
Arròs o fideuà* marinera (min. 2 persones)
Arròs negre o fideuà* amb gambes (min. 2 persones)
Arròs o fideuà* mar i muntanya (min. 2 persones)
Arròs de galta 100% ibèrica a baixa temperatura (min. 2 persones)
Arròs de confit d'ànec amb crema de foie i ou (min. 2 persones)
Arròs de bolets, espàrrecs verds i tòfona (min. 2 persones)
Daus de tonyina amb sofregit d'escalivada, kalamates i pesto
Melós de vedella guisada a baixa temperatura
Ventall ibèric a la brasa amb patates, moniato i pebrots del Padró

POSTRES

Crema catalana amb galeta d'anís*
Pastís de formatge amb fruits vermells i crumble*
Sorbet de llimona i alfàbrega
Tiramisú
Lemon pie
Cremós de Nutella amb ametlles

31,50€/PERSONA
IVA INCLÓS

El menú inclou beguda i cistella de pa
(vins Dominio de Eguren o Cava Brut Nature o canya o aigua mineral)

FORA DE MENÚ

APERITIUS

Olives gordal	4,00€
Croquetes de pollastre rostit	9,50€
Braves	8,00€
Cargols al nostre estil	20,00€
Pebrots del padró amb escates de sal	7,50€

PELS MÉS PETITS

Macarrons a la bolonyesa de vedella	9,00€
Escalopa de pollastre amb patates	9,50€
Botifarra amb patates	9,50€
Canelons de rostit casolans	13,00€

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

Ensalada de cabra con membrillo, granada y vinagreta de frutos rojos
Carpaccio de pies de cerdo con mahonesa de ceps y frutos secos
Canelones de rustido caseros
Mejillones a la marinera
Gambita blanca salteada
Caracoles "a la llauna" estilo Can Sabata
Morralla de la costa frita con mahonesa suave de chipotle

SEGUNDO PLATO

Arroz caldoso de nécoras (min. 2 personas)
Arroz o fideuá* marinera (min. 2 personas)
Arroz negro o fideuá* negra con gambas (min. 2 personas)
Arroz o fideuá* mar y montaña (min. 2 personas)
Arroz de carrillera 100% ibérica a baja temperatura (min. 2 personas)
Arroz de confit de pato con crema de foie y huevo (min. 2 personas)
Arroz de setas, espárragos verdes y trufa (min. 2 personas)
Dados de atún con sofrito de escalivada, kalamatas y pesto
Meloso de ternera guisado a baja temperatura
Abanico ibérico a la brasa con patatas, boniato y pimiento del Padrón

POSTRES

Crema catalana con galleta de anís*
Tarta de queso con frutos rojos y crumble*
Sorbete de limón y albahaca
Tiramisú
Lemon pie
Cremoso de Nutella con almendras

31,50€/PERSONA
IVA INCLUIDO

El menú incluye bebida y cesta de pan (Vinos Dominio de Eguren o Cava Brut Nature o caña o agua mineral)

FUERA DE MENÚ

APERITIVOS

Aceitunas gordal	4,00€
Croquetas de pollo rustido	9,50€
Bravas	8,00€
Caracoles a nuestro estilo	20,00€
Pimientos del padrón con escamas de sal	7,50€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Macarrones a la boloñesa de ternera	9,00€
Escalopa de pollo con patatas	9,50€
Butifarra con patatas	9,50€
Canelones de rustido caseros	13,00€

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

Goat's cheese salad with quince, pomegranate and red berry vinaigrette

Pork trotter carpaccio with mushroom mayonnaise and nuts

Homemade roast meat cannelloni

Mussels in marinara sauce

Sautéed white shrimp

Snails "a la llauna" Can Sabata style

Fried small fish from the coast with mild chipotle mayonnaise

MAIN COURSE

Brothy "paella" with crab (min. 2 people)

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

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

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

"Paella" with 100% Iberian pork cheek cooked at low temperature (min. 2 people)

Duck confit rice with foie gras cream and egg (min. 2 people)

Mushrooms, green asparagus and truffle "paella" (min. 2 people)

Tuna cubes with a stir-fry of roasted vegetables, Kalamata olives and pesto

Tender veal stewed at a low temperature

Grilled Iberian pork fan with potatoes, sweet potatoes and peppers

DESSERTS

Catalan cream with anise biscuit*

Cheesecake with red berries and crumble*

Lemon sorbet with basil

Tiramisu

Lemon pie

Creamy Nutella with almonds

31,50€ / PERSON
V.A.T INCLUDED

The menu includes a drink and a basket of bread (Dominio de Eguren wines or Cava Brut Nature or beer or mineral water)

OFF-MENU

APPETIZERS

Gordal olives	4,00€
Roast chicken croquettes	9,50€
Bravas	8,00€
Snails in our style	20,00€
Padrón peppers with salt flakes	7,50€

FOR THE LITTLE ONES

Veal macaroni bolognese	9,00€
Chicken escalope with potatoes	9,50€
Sausage with potatoes	9,50€
Homemade roast meat cannelloni	13,00€

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.

