



We offer our Catering Service
with the Confidence of
25 Years of Trajectory



Camí Ca n'Ametller s/n | 08195 Sant Cugat del Vallès | Tel. 93 674 91 51
www.canametller.com | info@canametller.com | OFICINES TEL. 93 590 03 39



ENGLISH

To start the cold and hot ENTRANTS | Para empezar los ENTRANTES fríos y calientes

Cured Ham from Jabugo with Flatbread and Tomato Jamón Ibérico con Pan de Cristal y su Tomate	21,20 €
Fresh Foie Shavings with Rose Petals Jam Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosa	14,20 €
Escarole lettuce salad with smoked sardines and a citrus vinaigrette with orange segments Ensalada de Escarola con Sardina Ahumada con Vinagreta de Cítricos y Gajos de Naranja	12,50 €
Lamb's lettuce salad with red berries, fresh foie gras and Balsamic vinaigrette Ensalada de Canónigos con Frutos Rojos, Foie Fresco y Vinagreta de Módena	13,50 €
Mushroom confit with rosemary oil and a poached egg Ceps Confitados con Aceite de Romero y Huevo Poché	14,25 €
Fillet Steak Tartar with Crudités and Mustard Ice Cream Steak Tartar de Solomillo con sus Crudités y Helado de Mostazao	18,50 €
Coca de Recapte flatbread with endives, Roquefort and duck ham Coca de Recapte de Endivias, Queso Roquefort y Jamón de Pato	12,50 €
Honeyed octopus on a bed of Dauphinoise potato Pulpo Melado sobre Graten de Patata	16,50 €
Truffled Carbonara Tagliatelle with Prawns and Mushrooms Tagliatelle con Gambas y "Ceps" a la Carbonara Trufada	13,50 €
Small squid with onion, sundried tomato and spring garlic Calamarcitos Encebollados con Tomates Secos y Ajos Tiernos	14,75 €
Artichoke confit stuffed with Brandade of cod Alcachofas Confitadas Rellenas de Brandada de Bacalao	15,50 €
Tempura Prawns with Spicy Honey Langostinos en Tempura con Miel Picante	13,75 €

To share our PICA- PICA (2 People Min.) | Para compartir nuestro PICA-PICA

Fresh Foie Shavings with Virgin Olive Oil and Maldon Sea Salt Virutas de Foie Fresco con Aceite de Oliva virgen y Sal Maldon	
Cured Ham from Jabugo with Flatbread and Tomato Jamón Ibérico con Pan de Cristal con Tomate	
Lamb's lettuce salad with red berries, fresh foie gras and Balsamic vinaigrette Ensalada de Canónigos con Frutos Rojos, Foie Fresco y Vinagreta de Frutos Secos	
Tempura Prawns with Spicy Honey Langostinos en Tempura con Miel Picante	
Honeyed octopus on a bed of Dauphinoise potato Pulpo Melado sobre Graten de Patata	19,50 €/ P. Person

From the sea to our table, the FISH | Del mar a nuestra mesa, los PESCADOS

Gilthead to Taste (Baked, Charcoal-Grilled, in Salt or Donostiarra Style) Dorada al Gusto (Horno, Brasa, a la Sal o a la Donosti)	17,50 €
Sea Bass to Taste (Baked, Charcoal-Grilled, in Salt or Donostiarra Style) Lubina al Gusto (Horno, Brasa, a la Sal o a la Donosti)	17,50 €
Red Tuna Tataki with Ponzu Sauce, Wakame and Sesame Tataki de Atún Rojo con Salsa Ponzu, Wakame y Sésamo	18,50 €
Cadiz monkfish with matchstick potatoes and Ras el Hanout mayonnaise Rape a la Gaditana con Patatas Paja y Mayonesa de Ras el Hanout	18,50 €
Grilled sole with red curry hummus Lenguado a la Plancha con Hummus de Curry Rojo	18,50 €

The specialty of our kitchen | La ESPECIALIDAD de nuestra cocina

The "RICE" with uppercase Los "ARROCES" con mayúsculas	
Lobster Creamy Rice with Clams Arroz Cremoso de Bogavante con Almejas	25,10 €
Breast of Duck and foie Gras Rice Arroz de Pato con su Magret y Foie	18,50 €
Crayfish and Clam Rice Arroz de Cigala y Almeja Moelo	18,50 €
Rice dish with pork ribs and traditional Catalan sausage Arroz de Costillas de Cerdo y Butifarra de Perol	16,50 €
Black Rice with Shrimps and Cuttlefish Arroz Negro con Gambas y Sipia	17,25 €
Organic Km 0 vegetable rice dish Arroz de Verduras Eco de Km 0	15,95 €

Awarded for our COD | Premiados por nuestros BACALAO

Honeyed Cod with Apple Cream and Honeyed Allioli Sauce Bacalao Melado con Crema de Manzana con "All i Oli" de Miel	19,70 €
Cod Gratin with Goat Cheese and Papaya Marmalade Bacalao Gratinado de Queso de Cabra y Mermelada de Papaya	19,70 €
Filet de Morue Grillé sur un Croustillant de Pieds de Porc à la Marmelade de figues Lomo de Bacalao a la Plancha sobre Crujiente de Pies de Cerdo y Mermelada de Higos	21,45 €
Baked cod with Santa Pau beans Bacalao a la Llauna con Judias de Santa Pau	19,70 €
Cod with sautéed mushrooms and quince "aioli" Bacalao con Salteado de Setas y "All-i-oli" de Membrillo	19,70 €
Cod with squash and red Swiss chard samfaina tomato sauce Bacalao con Sanfaina de Calabaza y Acelga Roja	15,50 €
Cod loin confit with vitelotte purée, quinoa and mangetouts Lomo de Bacalao Confitado con Cremoso de Patata Violeta, Quinoa y Tirabeques	19,70 €

MEAT with a different grill flavor | CARNES con un sabor diferente a la brasa

Charcoal-Grilled Veal Tenderloin from Tolosa with Piquillo Peppers and Parmentier Solomillo de Ternera de Tolosa a la Brasa con Piquillos y Parmentier de Patata	25,20 €
Charcoal-Grilled Veal Entrecote from Tolosa with Natural Chips and Peppers from Padrón Entrecot de Tolosa a la Brasa con Patatas Fritas Naturales y Pimientos de Padrón	20,80 €
60-Day Aged T-Bone Beef Steak (Can be Served Cut in Strips to Share) Chuletón de Vaca de Un Kilo Madurado durante 60 días (Podemos Servirlo Cortado en Tiras para Compartir)	68,00 €
Costillitas de Cabrito Rebozadas sobre Patata Panadera Battered ribs of young goat on a bed of golden potato rounds	17,50 €
Grilled lamb ribs with aniseed-flavoured purée and lemon thyme Costillas de Cordero a la Brasa con Puré Anisado y Tomillo Limonero	18,50 €
Magret de Pato con Chutney de Manzana y Pasas con Reducción de Pedro Ximénez Duck magret with apple and raisin chutney and a Pedro Ximénez sherry reduction	17,25 €

10 % I.V.A. Included | Includo**We Can Provide Information to Our Customers with Allergies. Please Consult our Staff**

Disponemos de Información para Personas Alérgicas. Consultar a Nuestro Personal de Servicio