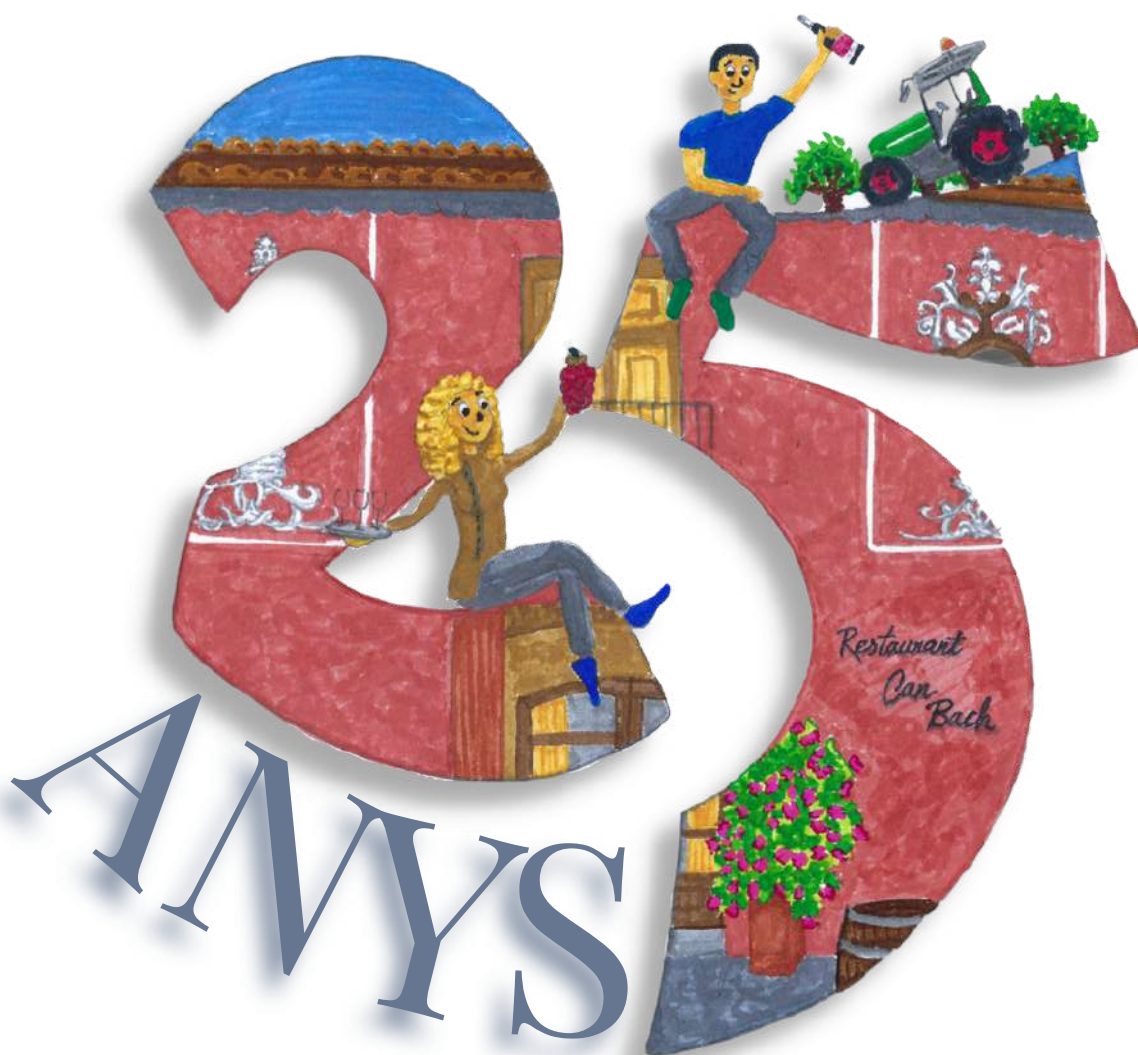


CAN BACH

RESTAURANT & CELLER



Fora de carta, trobareu plats de temporada que varien segons la setmana.

Fuera de carta encontraréis platos de temporada que varían según la semana.

Nous offrons aussi des plats de saison.

We also offer other seasonal dishes every week.

Zusätzlich zur Speisekarte gibt es saisonale Gerichte.

 @restaurantcanbach

PER COMENÇAR TENIM...

Entrantes, Les entrées, Starters, Vorspeisen.

Amanida amb llagostí, alvocat i salsa de mango. 2, 3, 11, 12.

Ensalada con langostino, aguacate y salsa de mango.

Salade avec crevette, avocat et sauce à la mangue.

Salad with prawn, avocado and mango sauce.

Salat mit Garnele, Avocado und Mango Soße.

Burrata, ruca i oli d'alfàbrega. 11

Burrata, rúcula y aceite de albahaca.

Burrata avec roquette et l'huile au basilic..

Burrata with rugula and basilic oil.

Burrata-Käse mit Rukola und Basilikumöl

Amanida de formatge de cabra i salsa de fruits vermells. 6, 11, 12

Ensalada con queso de cabra y salsa de frutos rojos.

Salade au fromage de chèvre et coulis du framboises.

Goat cheese salad with red fruit sauce.

Salat mit Ziegenkäse und Coulis aus Roten Früchten.

Amanida amb formatge Brie, fruites i oli de fruits secs. 6, 11.

Ensalada con queso Brie, frutas y aceite de frutos secos.

Salade au Brie, fruits et l'huile aux noisettes.

Salad with Brie cheese, fruits and nuts oil.

Salat mit Brie, Obst und Nussöl.

Torrades amb anxoves de l'Escala. 1, 12.

Tostadas con anchoas de l'Escala.

Pain grillé avec anchois.

Toast with anchovies.

Geröstetes Brot mit Anchovies.

Assortiment d'embotits casolans i ibèrics. 12.

Surtido de embutidos.

Assortiment de la charcuterie.

Assorted cold meat.

Wurstplatte.

PER COMENÇAR TENIM...

Entrantes, Les entrées, Starters, Vorspeisen.

Carpaccio de vedella de Girona fet a casa amb parmesà. 12,11.

Carpaccio de ternera de Girona hecho en casa con parmesano.

Carpaccio de boeuf avec fromage parmesan.

Beef carpaccio with parmesan cheese.

Rindercarpaccio mit Parmesankäse.

Canelons de carn casolans. 7, 11, 12.

Canelones de carne caseros.

Cannellonies à la viande.

Meat cannelloni.

Canneloni mit Fleisch.

Assortiment de croquetes casolanes. 1, 7, 11, 12.

Surtido de croquetes caseras.

Assortiment de croquettes.

Assorted croquettes.

Verschiedene Krokette.

Timbal d'escalivada calenta amb formatge de cabra. 11.

"Escalivada" con queso de cabra caliente.

Salade tiède d'"escalivada" au fromage de chèvre.

"Escalivada" with goat cheese.

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse.

Cargols amb all-i-oli.

Caracoles con all-i-oli.

Escargots à l'aioli.

Snails with garlic sauce.

Schnecken mit "all-i-oli".

ESPECIALITATS

Especialidades, Spécialités, Specialities, Spezialitäten

Espatlla de xai a la cassola. 10,11,12,13.

Espalda de cordero a la cazuela.

Épaule d'agneau à la casserole.

Casserole lamb shoulder.

Lammschulter-Eintopf.

Ànec amb la seva salsa. 10,11,12,13

Pato en su salsa.

Canard à la casserole.

Casserole duck.

Entenbraten.

Galtes de porc a la cassola. 10,11,12,13

Carrilleras de cerdo a la cazuela.

Joues de porc à la casserole.

Casserole pork cheeks.

Schweinebacken-Eintopf.

Picantó a la cassola amb prunes. 10,11,12,13.

Picantón con ciruelas.

Coquillettes à la casserole avec prunes.

Cockerel and plums.

Geschmortes Hähnchen mit Pflaumen.

Bacallà confitat. 1.

Bacalao confitado.

Cabillaud (morue) confit.

Cod in mild pil-pil confit.

Kabeljau "pil-pil".

Arròs de Pals de marisc a la llauna. 1, 2, 3.

Arroz de marisco "a la llauna".

Paella du fruits de mer.

Shellfish paella.

Paella mit Meeresfrüchte.

LA NOSTRA BRASA DE CARBÓ VEGETAL

Nuestra parrilla, Viande grillée, Grilled meat, Gegrilltes Fleisch

Costelles de xai. 12

Chuletas de cordero.

Côtelettes d'agneau.

Lamb chops.

Lammkotelettes.

Conill. 12

Conejo.

Lapin.

Rabbit.

Kaninchen.

Secret de porc ibèric. 12

Secreto de cerdo ibérico.

Filet de porc ibèric.

Iberian Pork filet.

Iberisches Schweinefilet.

Bistec de la mitjana (250g). 12

Bistec 250g.

Steak de veau 250g.

Beef T-bone steak 250g.

Rindersteak 250g.

Entrecot de vedella (500g). 12.

Entrecot 500g.

Côte de veau 500g.

Beef T-bone entrecote, 500g.

Rindersteak, 500g.

Filet de vedella de Girona. 12.

Solomillo de ternera.

Pavé de veau.

Filet of beef.

Rinderfilet.

Magret d'ànec amb salsa de vi dolç. 10, 12.

Magret de pato con salsa de vino dulce.

Magret de canard avec sausse de vin doux.

Duck breast with sweet wine sauce.

Entenbrust mit süßer Weinsoße.

Peu de porc amb all i julivert. 12

Manita de cerdo con ajo y perejil.

Pied de porc à l'ail et persil.

Pigstrotters with garlic and parsley.

Schweinsfüße mit Knoblauch und Petersilie.

Botifarra amb mongetes. 10, 12

Butifarra con alubias.

Saucisse et haricots blancs.

Sausage and beans.

Katalanische Wurst mit weißen Bohnen.

Salsa al Roquefort o pebre verd

Roquefort sauce or green pepper.

Roquefort oder grüne Pfeffer Sauce

Porció pa torrat

All-i-oli o maionesa

LES NOSTRES POSTRES

Postres. Desserts. Nachspeise.

Pastis de formatge i recuit. 7, 11, 12.

Pastel de queso y requesón. Gâteau au fromage et caillebotte. Cheese and quark cake. Käse und Quark kuchen.

Tatin de poma amb gelat de canyella. 6, 7, 11, 12.

Tatin de manzana con helado de canela. Tatin de pommes et la glace au canelle. Warm apple cake and cinamon ice-cream. Warmer Apfelkuchen mit Zimteis.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla. 7, 11, 12

Coulant de chocolate con helado de vainilla blanca. Coulant au chocolat chaud et la glace au vainille. Hot chocolate cake with vanilla ice-cream. Schokoladen Coulant mit Vanilleeis.

Trufes casolanes. 11

Trufas de chocolate. Truffles au chocolat. Chocolate truffles. Hausgemachte Schokoladen-Trüffel.

Tiramisú Can Bach 7, 11, 12.

Tiramisú. Homemade Tiramisu. Hausgemachtes Tiramisu.

Pastís de llimona. 6, 7, 11, 12.

Pastel de limón. Gâteau au citron. Lemon cake. Zitronenkuchen.

Crema catalana. 7, 11

Crema catalana. Crème brûlée. Catalan creme brulee. Katalanischer creme brulee.

Flam d'ou casolà. 7, 11.

Flan de huevo. Flan aux oeufs. Crème caramel. Eierpudding mit Karamel.

Recuit de cabra amb mel. 11

Requesón de cabra con miel. Caillebotte de chèvre au miel. Cottage cheese with honey. Frischer Ziegenkäse mit Honig.

Gelat de cafè al Baileys. 7, 11.

Helado de café al Baileys. Glace au café et Baileys. Coffee ice-cream and Baileys. Kaffeeeis und "Baileys".

Gelat de xocolata i confitura de taronja. 11, 13.

Helado de chocolate con mermelada de piel de naranja. Glace au chocolat à la confiture d'orange. Chocolate ice-cream with orange jam. Schokoladeneis mit Orangenmarmelade.

Sorbet de llimona o gerds.

Sorbete de limón o framboesa. Sorbet au citron ou framboises. Lemon or Raspberry sherbet. Zitronen oder Himbeersorbet.

Gelat de formatge fresc amb salsa de gerds. 11.

Helado de queso fresco con salsa de framboesas. Glace au fromage blanc et coulis de framboises. Cheese ice-cream with raspberry sauce. Frishkäseeis mit Himbeer Sauce.

Copa de gelats variats (coco, turró, cafè).6, 7, 11.

Copa de helados variados. Coupelle de glaces variées. Ice-cream (three scoops). Drei verschiedene Eiskugeln.

Biscuit amb xocolata calenta. 6, 7, 11, 12.

Biscuit con chocolate caliente. Gâteau glacé nappé et chocolat chaud. Vanilla and nut ice-cream with hot chocolate sauce. Vanillenusseis mit heißer Schokolade.

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla. 11.

Zumo de naranja natural con helado de vainilla. Orange presée et la glace au vanille. Fresh orange juice with vanilla ice-cream. Orangensaft mit Vanilleeis

Vins Dolços

L'Eròtic.

Vi dolç de panses de Moscat. Roig Parals.

Garnatxa de l'Empordà.

Moscatell de l'empordà.

Pedro Ximénez

PLATS PER LA MAINADA...

Dishes for Children, Kinderteller.

Croquetes amb patates. 7, 11, 12.

Croquetas con patates.

Croquettes avec pomme de terre.

Meat croquettes with chips

Fleischkroketten und Pommes.

Espaguetis a la bolonyesa. 7, 10, 12

Espaguetis a la boloñesa.

Spaghettis with bolognese sauce.

Spaghetti Bolognese.

Pollastre a la brasa amb patates. 12.

Pollo a la brasa con patatas.

Poulet avec frites.

Chicken and chips.

Hähnchen mit Pommes.

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES:



1

Peix
Fish



2

Crustacis
Shellfish



3

Mol·luscs
Molluscs



4

Tramús
Lupin



5

Cacahuets
Peanuts



6

Fruits secs
Nuts



7

Ou
Egg



8

Api
Celery



9

Mostassa
Mustard



10

Sulfits
Sulphites



11

Làctics
Dairy Products



12

Gluten
Gluten



13

Soja
Soya

Conté gluten tot el que va acompanyat de patates fregides.

En cas de qualsevol al·lèrgia i/o intolerància informeu al nostre personal de sala.

En caso de cualquiera alergia i/o intolerancia informad a nuestro personal de sala.

Inform our maître if you have any allergy or intolerance.

Im Falle einer Allergie und/oder Intoleranz informieren Sie bitte unser Personal.