

“Nadie puede ser sensato con el estómago vacío” *George Elliot*

“No hay amor más sincero que el amor que sentimos por la comida” *Bernard Shaw*

Un vino es la más sana e higiénica de las bebidas” *Luis Pasteur*

“Mrs. Robinson, you’re trying to seduce me.”
The Graduate (1957)

“No sólo de pan vive el hombre.
De vez en cuando también necesita un trago.”
Woody Allen

restaurant
el Cau
de Sant Llorenç

973 28 91 63 www.elcaudesantllorenç.com

el Cau de Sant Llorenç



entrantes

Nuestra croqueta
Anchoas del Cantábrico
Buñuelo negro de calamares guisados
Ostra Guillaudeau al natural
Ostra a la temática del chef
Steak tatar con fusión asiática
Tartar de atún rojo con soja, aguacate y frutos rojos
Pastel de manzana asada, vieira, foie y verduras <i>baby</i>
Ensalada de tomate, burrata, albahaca y sardina ahumada
Caracoles según Roger
Pulpo asado con parmentier de <i>Kinchie</i> , falsas anguilas al pil-pil y piquillo a la gallega
Mar y montaña de setas, gamba roja, cremoso de patata y panceta asada a baja temperatura

entrants

La nostra croqueta	2,00u
Anxoves del Cantàbric	3,90u
Bunyol negre de calamarcets guisats	2,50u
Ostra Guillaudeau al natural	4,00
Ostra a la temàtica del xef	5,00
Steak tatar amb fusió asiàtica	14,00
Tàrtar de tonyina vermella amb soja, alvocat i fruits vermells	14,00
Pastís de poma rostida, vieira, foie, i verdures <i>baby</i>	15,00
Amanida de tomàquet, burrata, alfàbrega i sardina fumada	12,00
Caragols segons el Roger	12,00
Pop rostit amb parmentier de <i>Kinchie</i> , falses angules al pil-pil i <i>piquillo</i> a la gallega	16,00
Mar y montaña de bolets, gamba vermella, cremós de patata i cansalada a baixa temperatura.	15,00

¿qué tienes hoy de pescado?

Calamar de playa flambeado con toques anisados, patata enmascarada, <i>fricasse</i> de ceps i salsa de carne
Bacalao de temporada
Pescado de Lonja

que tens avui de peix?

Calamar de platja flambejat amb tocs anisats, patata enmascarada, <i>fricasse</i> de ceps i salsa de carn.	
Bacallà de temporada	PSM
Peix de Llotja	

me gusta el ARROZ

Arroz al estilo Cau

m'agrada l'ARRÒS

Arròs a l'estil Cau (Preu p.p./mín 2pax) 15,00

de Carne

Canelón de pollo con su consomé
Filete de ternera al estilo del Chef
Secreto ibérico con verduras al wok y matices de temporada
Tupina de langoniza especiada, calazaba a la canela y emulsión de ceps
Royal de cordero, cremoso de <i>pecorino</i> y espinacas a la catalana

de Carn

Caneló de pollastre amb el seu consomé	15,00
Filet de vedella a l'estil del Xef	18,00
Secret ibèric amb verdures al wok i matisos de temporada	14,00
Tupina de llangonissa especiada, carbassa a la canyella i emulsió de ceps.	10,00
Royal de xai, cremós de <i>pecorino</i> i espinacs a la catalana	18,00

pide el plato estrella de la semana

menú degustación

!Emprende un viaje gastronómico especialmente diseñado por nuestro chef, Roger Villaró, con una propuesta de menú degustación de sabores tradicionales con toques muy creativos y modernos, elaborado con productos de proximidad, que despertarán todos tus sentidos!!

menú degustación
menú degustación festival

demana el plat estrella de la semana

menú degustació

Empren un viatge gastronòmic especialment dissenyat pel nostre xef, Roger Villaró, amb una proposta de menú degustació de sabors tradicionals però amb tocs molt creatius i moderns, elaborat amb producte de proximitat, que despertaran tots els teus sentits!!

menú degustació (beguda no inclosa)	45,00
menú degustació festival (beguda no inclosa)	60,00

de Postre

Pastel de manzana asada crujiente con helado de vainilla
Ensalada de frutas con helado de cítricos
Pan con chocolate, aceite y sal
Espuma de crema catalana con helado de carquiñoli
Yogur, pasión y menta
Postres sorpresa

de Postre

Pastís de poma rostida cruixent amb gelat de vainilla	4,80
Amanida de fruites amb gelat de cítrics	5,00
Pa amb xocolata, oli i sal	5,00
Escuma de crema catalana amb gelat de carquiñoli	4,50
logurt, passió i menta	4,60
Postre sorpresa	7,00

10% IVA
incl.
PVP
Euros.