



CAN BARRIS

≈ CARTA PLATS ≈



# CAN BARRIS

• 1949 •

*Casa fundada l'any 1949  
per Josep Barris i Nita Solench.*

*L'Art de l'àvia Nita i la trempera de l'avi Pitu  
han fet que després de 70 anys puguen gaudir  
dels cargols a la llauna que ens caracteritzen.*





# CAN BARRIS

• 1949 •

## ≈ L'especialitat ≈

- Llauna de 60 cargols // *Safata de 60 caracoles*
- Llauna de 100 cargols // *Safata de 100 caracoles*
- Llauna de 150 cargols // *Safata de 150 caracoles*
- Llauna de 200 cargols // *Safata de 200 caracoles*

---

## ≈ Fora de Carta ≈

- Bolets de temporada // *Setas de temporada*
- Carpaccio de Figa amb foie i Parmesà // *Carpaccio de Higo con foie y Parmesano*
- “Callos” amb cigrons // *Callos con garbanzos*
- Remojón Cordobés (Amanida de Bacallà i Taronja) // *Remojón Cordobés (ensalada de Bacalo y Naranja)*



**EMPORTA-TE'LS  
A CASA**

Llaunes de 40 unitats  
Llaunes de 80 unitats

### REMATA L'ÀPAT!

Remata l'àpat amb els nostres cargols farcits de pasta de full. Recorda demanar-ho amb la comanda.  
Temps aprox. 20 minuts.

Tots els preus de la Carta tenen el 10% d'Iva inclòs.

*Todos los precios de la carta tienen el 10% de IVA incluido.*

## ≈ Amanides i Entrants freds ≈

- **Amanida de formatge de cabra // Ensalada de queso de cabra**
  - **Amanida verda // Ensalada verde**
  - **Amanida Catalana // Ensalada Catalana**
  - **Amanida de Bonítol // Ensalada de Bonito**
  - **Entremesos Barris // Entremeses Barris**
- **Medalló de foie (Micuit) amb festucs i oli de fruits secs //**  
*Medallón de foie con pistacho y aceite de frutos secos*
  - **Escalivada // Escalivada**
  - **Esqueixada // Esqueixada**
- **Puntes d'espàrrecs blancs amb pernil de gla //**  
*Puntas de espárragos con jamón ibérico*
- **Embotits de la casa // Embutidos de la casa**
- **Carpaccio de bou amb parmesà (part de l'entrecot) //**  
*Carpaccio de buey con parmesano (parte del entrecot)*
- **Carpaccio de peus i morros de porc // Carpaccio de pies y morro de cerdo**
  - **Pernil ibèric // Jamón ibérico**
  - **Meló amb pernil ibèric // Melón con jamón ibérico**
- **Bacallà macerat amb oli // Bacalao macerado en aceite**
  - **Anxova extra de l'Escala "El Xillu" (peça) //**  
*Anchoa extra de la Escala "El Xillu" (pieza)*

## Entrants Calents

- **Carxofes planxa** // *Alcachofas plancha*
  - **Calamrs a la romana o andalusa** // *Calamares a la romana o andaluza*
  - **Carpaccio de pop amb fons de puré de patata** //  
*Carpaccio de pulpo con fondo de puré de patata*
  - **Cassoleta de ceps amb foie i ou** //  
*Cazuelita de boletus con foie y huevo*
  - **Canelons de magret d'ànec i foie amb compota de poma** //  
*Canelones de magret y pato y foie con compota de manzana*
  - **Canelons** // *Canelones*
  - **Croquetes de pollastre** // *Croquetas de pollo*
  - **Assortiment de croquetes** // *Surtido de croquetas*
- (Roquefort amb nous, rostít de l'avia, botifarra de perol amb seques, d'escalivada, botifarra negra amb festucs, bolets, pollastre. // *Roquefort con nueces, asado de la abuela, butifarra de puchero con judías blancas, de escalivada, butifarra negra con pistachos, setas, pollo.*)
- **Ous ferrats amb patates** // *Huevos fritos con patatas*
  - **Truita francesa** // *Tortilla francesa*
  - **Sopa amb pilotilles** // *Sopa con albondiguillas*

## ≈ Carns a la brasa ≈

- **Xai amb guarniment** // *Cordero con guarnición*
- **Ploma ibèrica amb guarniment** // *Pluma ibérica con guarnición*
- **Filet de vedella amb guarniment** // *Solomillo de ternera con guarnición*
- **Entrecot de vedella de Girona 500gr.** // *Entrecot de ternera de Girona 500gr.*
  - **Entrecot de bou Black Angus Nebraska USA** //  
*Entrecot de buey Black Angu Nebraska USA*
- **Bistec d'entrecot amb guarniment** // *Bistec de entrecot con guarnición*
- **Costelles de cabrit arrebossades** // *Costillas de cabrito reborradadas*
- **Espatlla cabrit amb guarniment** // *Paletilla de cabrito con guarnición*
  - **Coquelet "Picanto"** // *Coquelet "Picantón"*
    - **Conillet** // *Conejito*
  - **Botifarra amb mongetes del "ganxet"** //  
*Butifarra con judías del "ganxet"*

## ≈ Guisats, planxa i salses ≈

- **Garrí al forn amb mermelada de pinya i puré de patata trufada //**  
*Cochinillo al horno con mermelada de piña y puré de patata trufada*
- **Magret d'ànec //** *Magret de pato*
- **Galta de porc //** *Quijada de cerdo*
- **Cuixa d'ànec confitat 5 anglans //**  
*Muslo de pato confitado 5 bellotas*
- **Vedella amb bolets //** *Ternera con setas*
- **Peus de porc guisats //** *Manitas de cerdo guisadas*
- **Peus de porc a la planxa //** *Manitas de cerdo a la plancha*

## Terrines de salses

- **Salsa Pebre verd //** *Salsa Pimienta verde*
- **Salsa Rocafort //** *Salsa Roquefort*
- **Morter d'allioli //** *Mortero de "allioli"*

## Peix Brassa

- Peix del dia // *Pescado del día - S.M*
- Calamars a la brasa // *Calamares a la brasa*
- Cua de rap a la brasa // *Cola de rape a la brasa*
  - Bacallà // *Bacalao*
  - Llobarro // *Lubina*
- Pota de pop // *Pata de pulpo*

## Plats per als més menuts

- Nuggets de pollastre (casolà) // *Nuggets de pollo (caseros)*
- Arròs a la cubana (arròs, ou ferrat i tomàquet) // *Arroz a la cubana (arroz, huevo frito y tomate)*
- Macarrons bolonyesa // *Macarrones boloñesa*
- Llibrets de llom amb formatge i pernil amb patates // *Libritos de lomo con queso y jamón con queso*



## ≈ Begudes i complementes ≈

• Ampolla de vi de la casa // *Botella de vino de la casa*

• Aigua L // *Agua L*

• Aigua ½ L // *Agua ½ L*

• Aigua amb gas L // *Agua con gas L*

• Aigua amb gas ½ L // *Agua con gas ½ L*

• Sangria gran // *Sangria grande*

• Sangria petita // *Sangria pequeña*

• Tisana gran // *Tisana grande*

• Tisana petita // *Tisana pequeña*

• Coca torrada del mossén // *Coca tostada*

• Pa torrat // *Pan tostado*

• Pa // *Pan*



CAN BARRIS