



EL CELLER DE CAN ROCA

Can Sunyer, 48
17007 Girona
Tèlèfon 972 222 157
www.cellercanroca.com
E-mail restaurant@cellercanroca.com





Girona, 9 de Août de 2012

Vins

- Privat Nu Ecològic D.O. Cava
- Do Ferreiro Cepas Vellas 10 D.O. Rias Baixas
- Gramona Celler Batlle D.O. Cava
- La Bota de Fino 24 D.O. Montilla-Moriles
- Joh. Jos. Prüm Sonnenuhr 04 V.D.P. Mosel
- Nun 10 D.O. Penedès
- Ossian 09 Vino de la Tierra de Castilla y León
- Nelin 10 D.O. Qa. Priorat
- Von Bassermann-Jordan Kirchenstück 07 V.D.P. Pfalz
- Las Umbrias 10 D.O. Vinos de Madrid
- Remirez Ganuza 02 D.O. Ca. Rioja
- Tondonia Gran reserva 94 D.O. Ca. Rioja
- Casta Diva Miel D.O. Alicante
- Advent Sumoll Dolç 08 D.O. Penedès
- Henriques and Henriques Malvasia 20 Madeira



Joan Roca i Fontané
Cuiner

Josep Roca i Fontané
Cambreur de vins

Jordi Roca i Fontané
Pastisser

- Manger du monde: Mexique, Pérou, Thaïlande, le Maroc et le Japon
- Les olives caramélisées
- Bombon de truffe
- Calamars à la pâte
- Blossom Campari
- Moules marinées
- Brioche truffé
- * Huître à la perle noire, enveloppée dans son jus.
- Au jus de melon, avec des points de concombre, céleri, pomme, gelée de citron vert, oseille des bois, fleur de melon et ficoïde à feuilles en cœur
- Blé vert avec la sardine fumée, raisins, glacé de pain grillé avec de huile d'olive et mousse de levure
- « Olivade » Gaspacho d'olives noires, mousse d'olive gordal piquante, beignet d'olive noire, glace à l'olive manzanilla, pain grillé avec de l'huile, gelée de fenouil, gelée de sarriette des montagnes et olive picual
- Comtesse d'asperges blanches et truffes
- Une gamba entière
- Gamba grillée, sable de gamba, rochers d'encre, pattes frites, jus de la tête et essence de gamba
- Dorada rose, yuzu et câpres
- Brandade de morue
- Tripes de morue braisées, écume de morue, soupe d'huile d'olive, échalotes et miel, farigoule et piment. Confrontation végétale
- Blanquette de cochon de lait ibérique au Riesling
- Rouget cuit à basse température
- Ris et ventrèche d'agneau grillés au feu de bois, aubergine, café et réglisse
- Foie de pigeon avec oignon
- noix caramélisées au curry, genièvre, zeste d'orange et herbes
- Abricot caramélisé
- Abricot en sucre soufflé à la vanille, crème d'abricots caramélisés
- Fraises à la crème
- Millefeuille de moka
- Millefeuille d'anis, mousse de moka et café glacé