



Benvinguts a Can Cervera / Bienvenidos a Can Cervera

A Can Cervera entenem la gastronomia com una experiència per gaudir sense presses. Per això, treballem exclusivament amb menús elaborats amb cura que reflecteixen la nostra passió per la cuina mediterrània, el producte fresc i els sabors de temporada.

/

/ Cada proposta ha estat dissenyada per oferir una experiència completa, equilibrada i representativa de la nostra identitat, basada en la qualitat dels ingredients, el respecte a la tradició i el plaer de compartir una bona taula.

/ ♦ ♦ ♦

/ Segueix-nos

/

/ 📷 Instagram · @can_cervera_roses

/ 📘 Facebook · Restaurant Can Cervera de Roses

/ 🎵 TikTok · @can.cervera

/ 💬 WhatsApp · +34 972 15 12 50

/ 🌐 www.rcancervera.com

/ ♦ ♦ ♦

/ Gràcies per acompanyar-nos.

/

/ Us desitgem una excel·lent experiència gastronòmica.

/

/ Bon profit!

En Can Cervera entendemos la gastronomía como una experiencia para disfrutar sin prisas. Por eso, trabajamos exclusivamente con menús elaborados con cuidado que reflejan nuestra pasión por la cocina mediterránea, el producto fresco y los sabores de temporada.

/

/ Cada propuesta ha sido diseñada para ofrecer una experiencia completa, equilibrada y representativa de nuestra identidad, basada en la calidad de los ingredientes, el respeto a la tradición y el placer de compartir una buena mesa.

/ ♦ ♦ ♦

/ Síguenos

/

/ 📷 Instagram · @can_cervera_roses

/ 📘 Facebook · Restaurante Can Cervera de Roses

/ 🎵 TikTok · @can.cervera

/ 💬 WhatsApp · +34 972 15 12 50

/ 🌐 www.rcancervera.com

/ ♦ ♦ ♦

/ Gracias por acompañarnos.

/

/ Les deseamos una excelente experiencia gastronómica.

/

/ ¡Buen provecho!

LA SEVA CARTA EN TOTS ELS IDIOMES , ESCANEU EL CODE QR / SU CARTA EN TODOS LOS IDIOMAS , ESCANEE EL CODE QR



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú a taula completa / Menú a mesa completa

Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

Aquest menú només se serviran fins a les 13:30 h i 20:30 h / Este menú sólo se servirán hasta las 13:30h y 20:30h

Petita seqüències de mos

Pequeña secuencias de bocados

Carpaccio de peix de Roses marinat, vinagreta de cítrics

Carpaccio de pescado de Roses marinado, vinagreta de cítricos



Gravlax escandinau de salmó amb llimona i mantega de curri coco

Gravlax escandinavo de salmón con limón y mantequilla de curry coco



Raviolis de foie de l'Empordà amb salsa de bolets

Raviolis de foie del Empordà con salsa de setas



Caneló de pollastre, foie i tòfona

Canelón de pollo, foie y trufa



Pop de Cap de Creus a la graella amb parmentier de pebre vermell de la vera

Pulpo de Cap de Creus a la parrilla con parmentier de pimentón de la vera



Lubina de Roses amb tomàquets saltats

Lubina de Rosas con tomates salteados



Arròs a la "Llauna" (sec) de Gamba vermella de Roses

Arroz a la "Llauna" (seco) de Gamba roja de Roses



Xuixo de ratafia

Xuixo de ratafia



Mousse de xocolata la "Nostre Terra"

Mousse de chocolate la "Nostre Terra"



Pastís de formatge Can Cervera

Pastel de queso Can Cervera



Petits Fours

Petits Fours

65.95€/ Persona / 65.95€/ Persona

Servei de pa

Servicio de pan

Assortiment de pa 0,60€/uni - Pa amb tomàquet 3,50€ / Surtido de pan 0,60€/uni - Pan con tomate 3,50€

Nota de la casa

Nota de la casa

Per tal de garantir el millor servei, es requereix una consumició mínima de mig menú Can Cervera (adults o nens amb seient assignat) / Con el fin de garantizar el mejor servicio, se requiere una consumición mínima de medio menú Can Cervera (adultos o niños con asiento asignado)

MENÚ TAPES COMPARTIR

MENÚ TAPAS COMPARTIR

Menú a taula completa / Menú a mesa completa

Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

A compartir / A compartir

Petita seqüències de mos

Pequeña secuencias de bocados

Vittello tonnato de vedella ecològica K.O.

Vittello tonnato de ternera ecológica K.O.



Carbassó en làmines, fruits secs, tomàquet confitat i olivada suau

Calabacín en láminas, frutos secos, tomate confitado y olivada suave



Croquetes casolanes del dia

Croquetas caseras del dia



Tàrtar de gamba blanca de Roses

Tartar de gamba blanca de Roses



Calamars cruixents, emulsió de cítrics

Calamares crujientes, emulsión de cítricos



Flor de carxofa confitada, pernil d'ànec i oli de tòfona

Flor de alcachofa confitada, jamón de pato y aceite de trufa



Entrecot llom baix km 0 a la pedra.

Entrecot lomo bajo km 0 a la pedra.

Postres / Postres

Assortiment de postres

Surtido de postres



Petits Fours

Petits Fours

35.95 € Persona / 35.95 € Persona





MENÚ CAN CERVERA

Aperitiu de la casa



Petita seqüències de mos

Entrants a escollir

Carbassó en làmines, fruits secs, tomàquet confitat i olivada suau    

Vittello tonnat de vedella ecològica K.O.     

Carpaccio de peix de Roses marinat, vinagreta de cítrics    

Tàrtar de gamba blanca de Roses 

Cebiche taronja amb vieires, pop, peix blanc     

Xató tradicional amb escarola, bacallà, anxoves, tonyina, olivada i romesco     

Burrata de Girona, tomàquet en textures i pesto suau  

Gamba blanca de Roses a la planxa. 

Vieires a la planxa, papada a baixa temperatura i crema de patata      

Brioix torrat, galta de porc ibèric i bolets       

Calamars cruixents, emulsió de cítrics   

Flor de carxofa confitada, pernil d'ànec i oli de tòfona 

Caneló de pollastre, foie i tòfona     

"BAO" al vapor, papada porc Ral D'Avinyó, adobats i romesco casolà     

Principal a escollir

Paella de peix i marisc (mínim 2 persones)     

Arròs de secret ibèric amb bolets (mínim 2 persones)   

Arròs negre de calamar, sèpia amb all i oli suau (mínim 2 persones)      

Raviolis de foie de l'Empordà amb salsa de bolets    

Peix fresc de Roses a la papillota amb verdures   

Entrecot l'lom baix km 0 a la pedra.

Dorada de Roses al forn amb patates (per a 2 persones)



Mandonguilles casolanes amb sípia i calamar



Garrí sense os de l'Empordà cuinat a 65°    

Costella de vedella km0 en cocció lenta  

Confit d'ànec de l'Empordà al Pedro Ximénez   

Postres a escollir

Postres del dia       

Assortiment de formatges  

Mousse de xocolata la "Nostre Terra"    

Coulant de xocolata 70%     

Pastís de formatge Can Cervera  

Xuixo de ratafia     

Gelats diversos      

Petits Fours

Selecció de petits dolços de temporada     

Mig menú 27.95 (plat + postres)

Menú complet 33.95

Principal a escollir

Arròs a la "Llauna" (sec) de Gamba vermella de Roses



Arròs a la "Llauna" (sec) de cansalada Reial d'Avinyó i trompetes de la mort



Lubina de Roses amb tomàquets saltats     

Pop de Cap de Creus a la graella amb parmentier de pebre vermell de la vera



Entrecot de l'lom alt KM0 a la pedra

Filet de vaca vella Frisona reposada 30 dies

Espatlla desossada de xai de KM0 cuinada a baixa temperatura



 Steak tàrtar de filet de vedella Km0 picat a mà    

Postres a escollir

Postres del dia       

Assortiment de formatges  

Mousse de xocolata la "Nostre Terra"    

Coulant de xocolata 70%     

Pastís de formatge Can Cervera  

Xuixo de ratafia     

Gelats diversos      

Petits Fours

Selecció de petits dolços de temporada     

Mig menú 37.95 (plat + postres)

Menú complet 43.95

Servei de pa

Assortiment de pa 0,60€/uni - Pa amb tomàquet 3,50€

Nota de la casa

Per tal de garantir el millor servei, es requereix una consumició mínima de mig menú Can Cervera (adults o nens amb seient assignat)



MENÚ CAN CERVERA

Aperitivo de la casa



Pequeña secuencias de bocados

Entrantes a escoger

Calabacín en láminas, frutos secos, tomate confitado y olivada suave    

Vittello tonnato de ternera ecológica K.O.     

Carpaccio de pescado de Roses marinado, vinagreta de cítricos    

Tartar de gamba blanca de Roses 

Cebiche naranja con vieiras, pulpo, pescado blanco     

Xató tradicional con escarola. bacalao, anchoas, atún, olivada y romesco     

Burrata de Girona, tomate en texturas y pesto suave  

Gamba blanca de Roses a la plancha. 

Vieiras a la plancha, papada a baja temperatura y crema de patata      

Brioche tostado, carrillera de cerdo ibérico y setas        

Calamares crujientes, emulsión de cítricos   

Flor de alcachofa confitada, jamón de pato y aceite de trufa 

Canelón de pollo, foie y trufa     

"BAO" al vapor, papada cerdo Ral D'Avinyó, encurtidos y romesco casero     

Principal a escoger

Paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas)



Arroz de secreto ibérico con setas (mínimo 2 personas)   

Arroz negro de calamar, sepia con all i oli suave (mínimo 2 personas)



Raviolis de foie del Empordà con salsa de setas    

Pescado fresco de Roses a la papillote con verduras   

Entrecot lomo bajo km 0 a la pedra.

Dorada de Roses al horno con patatas(para 2 pax)



Albóndigas caseras con sepia y calamar



Cochinillo sin hueso de l'Empordà cocinado a 65°    

Costilla de ternera km0 en cocción lenta  

Confit de pato del Empordà al Pedro Ximénez   

Postre a elegir

Postre del dia       

Surtido de quesos  

Mousse de chocolate la "Nostre Terra"     

Coulant de chocolate 70%     

Pastel de queso Can Cervera  

Xuixo de ratafia     

Helados varios      

Petits Fours

Selección de pequeños dulces de temporada     

medio menú 27.95 (plato + postre)

Menú completo 33,95

Principal a escoger

Arroz a la "Llauna" (seco) de Gamba roja de Roses     

Arroz a la "Llauna" (seco) de panceta Real d'Avinyó y trompetas de la muerte



Lubina de Rosas con tomates salteados     

Pulpo de Cap de Creus a la parrilla con parmentier de pimentón de la vera



Entrecot de lomo alto KM0 en la piedra

Solomillo de vaca vieja Frisona reposada 30 días

Paletilla deshuesada de cordero de KM0 cocinada a baja temperatura



 Steak tartar de solomillo de ternera Km0 picado a mano



Postre a elegir

Postre del dia       

Surtido de quesos  

Mousse de chocolate la "Nostre Terra"    

Coulant de chocolate 70%     

Pastel de queso Can Cervera  

Xuixo de ratafia     

Helados varios      

Petits Fours

Selección de pequeños dulces de temporada     

medio menú 37.95 (plato + postre)

Menú completo 43.95

Servicio de pan

Surtido de pan 0,60€/uni - Pan con tomate 3,50€

Nota de la casa

Con el fin de garantizar el mejor servicio, se requiere una consumición mínima de medio menú Can Cervera (adultos o niños con asiento asignado)



Bienvenue à Can Cervera / Welcome to Can Cervera

Chez Can Cervera, nous concevons la gastronomie comme une expérience à savourer pleinement. C'est pourquoi nous travaillons exclusivement avec des menus soigneusement élaborés, reflets de notre passion pour la cuisine méditerranéenne, les produits frais et les saveurs de saison.

/

/ Chaque proposition a été pensée pour offrir une expérience complète et équilibrée, à l'image de notre identité, fondée sur la qualité des ingrédients, le respect des traditions et le plaisir de partager un bon repas.

/

/ ♦ ♦ ♦

/ Suivez-nous

/

/ 📷 Instagram • @can_cervera_roses

/ 📘 Facebook • Restaurant Can Cervera de Roses

/ 🎵 TikTok • @can.cervera

/ 💬 WhatsApp • +34 972 15 12 50

/ 🌐 www.rcancervera.com

/

/ ♦ ♦ ♦

/ Merci de votre visite.

/

/ Nous vous souhaitons une excellente expérience gastronomique.

/

/ Bon appétit !

At Can Cervera we understand gastronomy as an experience to be enjoyed without rushing. For this reason, we work exclusively with carefully prepared menus that reflect our passion for Mediterranean cuisine, fresh produce and seasonal flavors.

/

/ Each proposal has been designed to offer a complete, balanced experience that is representative of our identity, based on the quality of the ingredients, respect for tradition and the pleasure of sharing a good meal.

/ ♦ ♦ ♦

/ Follow us

/

/ 📷 Instagram • @can_cervera_roses

/ 📘 Facebook • Restaurant Can Cervera de Roses

/ 🎵 TikTok • @can.cervera

/ 💬 WhatsApp • +34 972 15 12 50

/ 🌐 www.rcancervera.com

/ ♦ ♦ ♦

/ Thank you for joining us.

/

/ We wish you an excellent gastronomic experience.

/

/ Enjoy!

VOTRE LETTRE DANS TOUTES LES LANGUES, SCANEZ LE QR CODE / YOUR LETTER IN ALL LANGUAGE



MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

Menu de table complet / Full table menu

Minimum 2 personnes / Minimum 2 persons

Ce menu sera servi uniquement jusqu'à 13h30 et 20h30. / This menu will only be served until 1:30 pm and 8:30 pm.

Séquences de petites bouchées
Small bite sequences

Carpaccio de poisson de Roses mariné à la vinaigrette aux agrumes
Marinated fish carpaccio from Roses with citrus vinaigrette



Gravlax de saumon scandinave au beurre de curry citronné et coco
Scandinavian salmon gravlax with lemon and coconut curry butter



Raviolis de foie gras de l'Empordà, sauce aux champignons
Foie gras ravioli from Empordà with mushroom sauce



Cannellonis au poulet, foie gras et truffe
Chicken, foie gras and truffle cannelloni



Poulpe de Cap de Creus grillé, purée de pommes de terre au paprika de la Vera

Grilled octopus from Cap de Creus with paprika parmentier



Bar de Rosas avec tomates sautées
Sea bass from Rosas with sautéed tomatoes



Riz "Llauna" (sec) aux crevettes rouges de Roses
"Llauna-style" dry rice with red prawns from Roses



Ratafia xuixo

Ratafia xuixo



Mousse au chocolat "Nostre Terra"
Chocolate mousse "Nostre Terra"



Gâteau au fromage de Can Cervera
Can Cervera cheese cake



Petits fours

Petits Fours

65,95 €/personne / €65.95/Person

Service du pain
Bread service

Assortiment de pains 0,60 €/unité - Pain à la tomate 3,50 € / Assortment of bread €0.60/unit - Bread with tomato €3.50

Note de la Chambre

House Note

Afin de garantir le meilleur service, un achat minimum d'une demi-menu Can Cervera est requis (adultes ou enfants avec places assignées). / In order to guarantee the best service, a minimum purchase of half a Can Cervera menu is required (adults or children with assigned seating).

MENU DE TAPAS À PARTAGER TAPAS MENU TO SHARE

Menu de table complet / Full table menu

Minimum 2 personnes / Minimum 2 persons

À partager / To share

Séquences de petites bouchées
Small bite sequences

Vitello tonnato de veau écologique km0
Veal vitello tonnato (organic km0)



Courgette en fines lamelles, fruits secs, tomate confite et tapenade douce

Thinly sliced zucchini, nuts, confit tomato and mild olive tapenade



Croquettes maison du jour
Homemade croquettes of the day



Tartare de crevettes blanches de Roses
White prawn tartar from Roses



Calamars croustillants, émulsion d'agrumes
Crispy calamari, citrus emulsion



Fleur d'artichaut confite, jambon de canard et huile de truffe
Confit artichoke flower, duck ham and truffle oil



Entrecôte de faux-filet km 0 sur pierre chaude
Km 0 striploin entrecote served on hot stone

Desserts / Desserts

Assortiment de desserts
Assortment of desserts



Petits fours

Petits Fours

35,95 € par personne / €35.95 per person





MENU CAN CERVERA

Apéritif maison



Séquences de petites bouchées

Entrées au choix

Courgette en fines lamelles, fruits secs, tomate confite et tapenade douce    

Vitello tonnato de veau écologique km0     

Carpaccio de poisson de Roses mariné à la vinaigrette aux agrumes    

Tartare de crevettes blanches de Roses 

Ceviche à l'orange avec noix de Saint-Jacques, poulpe et poisson blanc     

Xató traditionnel aux endives, morue, anchois, thon, olivada et romesco     

Burrata de Girona, tomates texturées et pesto doux  

Crevette blanche de Roses à la plancha. 



Bois de Saint-Jacques poêlées, poitrine de porc basse température et crème de pomme de terre      

Brioche toastée, joue de porc ibérique et champignons       

Calamars croustillants, émulsion d'agrumes   

Fleur d'artichaut confite, jambon de canard et huile de truffe 

Cannellonis au poulet, foie gras et truffe     

Bao vapeur, poitrine de porc Ral d'Avinyó, pickles et romesco maison     

Choix principal

Choix principal

Paella aux poissons et fruits de mer (minimum 2 personnes)



Riz au secreto ibérique et champignons (minimum 2 personnes)



Riz noir aux calamars et à la seiche, avec aioli doux (minimum 2 personnes)



Raviolis de foie gras de l'Empordà, sauce aux champignons



Poisson frais de Roses en papillote, légumes de saison   

Entrecôte de faux-filet km 0 sur pierre chaude

Dorade de Roses rôtie avec pommes de terre (pour 2 personnes)



Boulettes maison aux calamars et à la seiche



Cochon de lait désossé de l'Empordà cuit à 65°    

Côte de veau km0, cuisson lente  

Confit de canard de l'Empordà au Pedro Ximénez   

Desserts au choix

Dessert du jour       

Assortiment de fromages  

Mousse au chocolat "Nostre Terra"    

Fondant au chocolat à 70 %     

Gâteau au fromage de Can Cervera  

Ratafia xuixo     

Diverses crèmes glacées      

Petits fours

Sélection de petites confiseries de saison     

Demi-menu 27,95 (plat principal + dessert)

Menu complet 33.95

Riz "Llauna" (sec) aux crevettes rouges de Roses    

Riz "à la llauna" (sec) au lard Real d'Avinyó et trompettes-de-la-mort   

Bar de Rosas avec tomates sautées    

Poulpe de Cap de Creus grillé, purée de pommes de terre au paprika de la Vera  

Entrecôte haute (ribeye) km 0 sur pierre chaude

Filet de vieille vache frisonne reposée 30 jours

Épaule d'agneau désossée KM0 cuisson à basse température



 Steak tartare de filet de veau haché à la main(veau d'origine locale)    

Desserts au choix

Dessert du jour      

Assortiment de fromages  

Mousse au chocolat "Nostre Terra"    

Fondant au chocolat à 70 %     

Gâteau au fromage de Can Cervera  

Ratafia xuixo     

Diverses crèmes glacées     

Petits fours

Sélection de petites confiseries de saison    

Demi-menu 37,95 (plat principal + dessert)

Menu complet 43.95

Service du pain

Assortiment de pains 0,60 €/unité - Pain à la tomate 3,50 €

Note de la Chambre

Afin de garantir le meilleur service, un achat minimum d'une demi-menu

Can Cervera est requis (adultes ou enfants avec places assignées).



CAN CERVERA MENU



House appetizer

Small bite sequences

Starters to choose from

Thinly sliced zucchini, nuts, confit tomato and mild olive tapenade    

Veal vitello tonnato (organic km0)     

Marinated fish carpaccio from Roses with citrus vinaigrette    

White prawn tartar from Roses 

Orange ceviche with scallops, octopus, and white fish    

Traditional Xató with endive, cod, anchovies, tuna, olivada and romesco     

Burrata from Girona, tomato in textures and mild pesto  

White Prawn from Roses Grilled on the Griddle 

Grilled scallops, low-temperature jowl and potato cream    

Toasted brioche, Iberian pork cheek and mushrooms       

Crispy calamari, citrus emulsion  

Confit artichoke flower, duck ham and truffle oil 

Chicken, foie gras and truffle cannelloni     

Steamed bao bun with Ral d'Avinyó pork jowl, pickles and homemade romesco     

Main choice

Seafood paella (minimum 2 people)     

Iberian pork "secreto" rice with mushrooms (minimum 2 people)   

Black rice with squid and cuttlefish with mild aioli (minimum 2 people)      

Foie gras ravioli from Empordà with mushroom sauce    

Fresh fish from Roses a la papillote with vegetables   

Km 0 striploin entrecote served on hot stone

Roasted Gilt-head Bream from Roses with Potatoes (serves 2)     

Homemade meatballs with squid and cuttlefish       

Boneless suckling pig from Empordà cooked at 65°    

Slow-cooked local veal rib km0  

Duck confit from Empordà with Pedro Ximénez sauce   

Desserts to choose from

Dessert of the day      

Cheese Assortment 

Chocolate mousse "Nostre Terra"   

70% chocolate fondant    

Can Cervera cheese cake  

Ratafia xuixo     

Various ice creams      

Petits Fours

Selection of small seasonal sweets     

Half menu 27.95 (main course + dessert)

Complete Menu 33.95

Main choice

"Llauna-style" dry rice with red prawns from Roses     

"Llauna-style" dry rice with Real d'Avinyó pancetta and black trumpet mushrooms   

Sea bass from Rosas with sautéed tomatoes     

Grilled octopus from Cap de Creus with paprika parmentier  

Km 0 ribeye entrecote served on hot stone

Filet of old Friesian cow rested 30 days

Boneless lamb shoulder from KM0, slow-cooked at low temperature   

 Hand-cut beef steak tartare (km0)    

Desserts to choose from

Dessert of the day      

Cheese Assortment 

Chocolate mousse "Nostre Terra"   

70% chocolate fondant    

Can Cervera cheese cake  

Ratafia xuixo     

Various ice creams     

Petits Fours

Selection of small seasonal sweets     

Half menu 37.95 (main course + dessert)

Full Menu 43.95

Bread service

Assortment of bread €0.60/unit - Bread with tomato €3.50

House Note

In order to guarantee the best service, a minimum purchase of half a Can Cervera menu is required (adults or children with assigned seating).



Willkommen bei Can Cervera / Benvenuti a Can Cervera

Im Can Cervera verstehen wir Gastronomie als ein Erlebnis, das man in Ruhe genießen sollte. Deshalb arbeiten wir ausschließlich mit sorgfältig zusammengestellten Menüs, die unsere Leidenschaft für die mediterrane Küche, frische Produkte und saisonale Aromen widerspiegeln.

/

/ Jedes Menü ist darauf ausgelegt, Ihnen ein harmonisches und ausgewogenes Erlebnis zu bieten, das unsere Philosophie repräsentiert: die Qualität der Zutaten, der Respekt vor Traditionen und die Freude am gemeinsamen Essen.

/

/ ♦ ♦ ♦

/ Folgen Sie uns

/

/  Instagram • @can_cervera_roses

/  Facebook • Restaurant Can Cervera de Roses

/  TikTok • @can.cervera

/  WhatsApp • +34 972 15 12 50

/  www.rcancervera.com

/ ♦ ♦ ♦

/ Vielen Dank für Ihren Besuch.

/

/ Wir wünschen Ihnen ein genussvolles kulinarisches Erlebnis.

/

/ Guten Appetit!

Al Can Cervera, la gastronomia è un'esperienza da assaporare senza fretta. Per questo motivo, lavoriamo esclusivamente con menù curati nei minimi dettagli, che riflettono la nostra passione per la cucina mediterranea, i prodotti freschi e i sapori di stagione.

/

/ Ogni proposta è pensata per offrire un'esperienza completa ed equilibrata, rappresentativa della nostra identità, basata sulla qualità degli ingredienti, sul rispetto della tradizione e sul piacere di condividere un buon pasto.

/

/ ♦ ♦ ♦

/ Seguiteci

/

/  Instagram • @can_cervera_roses

/  Facebook • Restaurant Can Cervera de Roses

/  TikTok • @can.cervera

/  WhatsApp • +34 972 15 12 50

/  www.rcancervera.com

/ ♦ ♦ ♦

/ Grazie per averci scelto.

/

/ Vi auguriamo un'esperienza gastronomica eccellente.

/

/ Buon appetito!

IHR BRIEF IN ALLEN SPRACHEN, SCANNEN SIE DEN QR-CODE / LA TUA LETTERA IN TUTTE LE LINGUE



DEGUSTATIONSMENÜ MENU DEGUSTAZIONE

Vollständiges Tischmenü / Menù completo del tavolo

Mindestens 2 Personen / Minimo 2 persone

Dieses Menü wird nur bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr
serviert. / Questo menù sarà disponibile solo fino alle 13:30 e
alle 20:30.

Kleine Bissesequenzen

Sequenze di piccoli morsi

Mariniertes Rosen-Fischcarpaccio mit Zitrusvinaigrette
Carpaccio di pesce Roses marinate, vinaigrette agli agrumi



Skandinavischer Lachs-Gravlax mit Zitrone und Kokos-Currybutter

Salmone gravlax scandinavo al limone



Empordà-Foie-Ravioli mit Pilzsoße

Ravioli di foie gras dell'Empordà con salsa ai funghi



Cannelloni mit Hühnchen, Foie gras und Trüffel

Cannelloni di pollo, foie gras e tartufo



Gegrillter Oktopus aus Cap de Creus mit Paprika-Parmentier

Polpo alla griglia di Cap de Creus con parmentier di peperoni rossi di
La Vera



Wolfsbarsch aus Rosas mit sautierten Tomaten

Branzino rosato con pomodori saltati



„Llauna“-Reis (trocken) mit roten Garnelen von Roses

Riso in scatola (secco) di gamberi rossi di Roses



ratafia xuixo

Zuppa di ratafia



Schokoladenmousse "Nostre Terra"

Mousse al cioccolato "La nostra Terra"



Can Cervera Käsekuchen

Cheesecake Cervera



Petits Fours

Petits Fours

65,95 €/Person / 65,95 € a persona

Brotservice

Servizio del pane

Brotauswahl 0,60 €/Stück - Brot mit Tomate 3,50 € / Assortimento di pane €0,60/unità - Pane al pomodoro €3,50

Hausnotiz

Nota dalla casa

Um den besten Service zu gewährleisten, ist der Mindestkauf einer halben Can Cervera-Speisekarte erforderlich (Erwachsene oder Kinder mit zugewiesenen Sitzplätzen). / Per garantire il miglior servizio, è richiesto un consumo minimo di mezza porzione del menù Can Cervera (adulti o bambini con posto assegnato).

TAPAS-MENÜ ZUM TEILEN CONDIVIDI IL MENU

Vollständiges Tischmenü / Menù completo del tavolo

Mindestens 2 Personen / Minimo 2 persone

Teilen / Per condividere

Kleine Bissesequenzen

Sequenze di piccoli morsi

Bio-Rind Tonnato Vittello K.O.

Vitello Tonno di manzo biologico K.O.



Zucchini-scheiben, Nüsse, konfierte Tomaten und milde Oliventapenade

Zucchine a fette, noci, pomodori canditi e salsa delicata alle olive



Hausgemachte Krokettten des Tages

Crocchette fatte in casa del giorno



Weißes Garnelentatar von Roses

Tartare di gamberi bianchi di Roses



Knusprige Calamari, Zitrus-Emulsion

Calamari croccanti, emulsione di agrumi



Konfierte Artischockenblüten, Entenschinken und Trüffelöl

Fiore di carciofo candito, prosciutto d'anatra e olio al tartufo



Entrecôte aus dem flachen Roastbeef (km 0) auf heißem Stein

Entrecôte lombata km 0 sulla pietra.

Desserts / Dessert

Auswahl an Desserts

Assortimento di dessert



Petits Fours

Petits Fours

35,95 € pro Person / € 35,95 a persona





CAN CERVERA MENU

Antipasto fatto in casa



Sequenze di piccoli morsi

Antipasti tra cui scegliere



Zucchine a fette, noci, pomodori canditi e salsa delicata alle olive

Vitello Tonno di manzo biologico K.O.

Carpaccio di pesce Roses marinate, vinaigrette agli agrumi

Tartare di gamberi bianchi di Roses

Ceviche all'arancia con capesante, polpo e pesce bianco

Xató tradizionale con indivia, merluzzo, acciughe, tonno, olio d'oliva e romesco

Burrata catalana di Mas Guri con pomodoro e una consistenza delicata di pesto

Gamberi bianchi di Roses.

Capesante grigliate, guanciale cotto a bassa temperatura e crema di patate

Brioche tostata, guanciale di maiale iberico e funghi

Calamari croccanti, emulsione di agrumi

Fiore di carciofo candito, prosciutto d'anatra e olio al tartufo

Cannelloni di pollo, foie gras e tartufo

"BAO" al vapore, guanciale di maiale Ral D'Avinyó, sottaceti e romesco fatto in casa

Pochi secondi per scegliere

Pochi secondi per scegliere

Paella di pesce e frutti di mare (minimo 2 persone)



Riso segreto iberico con funghi (minimo 2 persone)



Riso nero Senyoret (minimo 2 persone)



Ravioli di foie gras dell'Empordà con salsa ai funghi



Pesce fresco di Roses al cartoccio con verdure



Entrecôte lombata km 0 sulla pietra.

Orata di Roses al forno con patate (per 2 persone)



Polpette fatte in casa con seppie e calamari



Maialino da latte disossato dell'Empordà cotto a 65°



Costine di manzo a 0 km cotte lentamente



Confit d'anatra dell'Empordà con Pedro Ximénez



Dessert tra cui scegliere

Dolci del giorno



Assortimento di formaggi



Mousse al cioccolato "La nostra Terra"



Copertura di cioccolato al 70%



Cheesecake Cervera



Zuppa di ratafia



Vari tipi di gelato



Petit Fours

Selezione di piccoli dolci stagionali



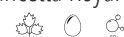
Mezzo menù 27,95 (piatto principale + dessert)

Menu completo 33,95

Riso in scatola (secco) di gamberi rossi di Roses



Riso in scatola (secco) con pancetta Royal Avignon e trombe della morte



Branzino rosato con pomodori saltati



Polpo alla griglia di Cap de Creus con parmentier di peperoni rossi di La Vera



Entrecôte di lombata alta KM0 sulla pietra

Filetto di manzo frissone di vecchia data, frollato per 30 giorni

Spalla di agnello disossata di KM0 cotta a bassa temperatura



Tartare di manzo di filetto Km0 tritato a mano



Dessert tra cui scegliere

Dolci del giorno



Assortimento di formaggi



Mousse al cioccolato "La nostra Terra"



Copertura di cioccolato al 70%



Cheesecake Cervera



Zuppa di ratafia



Vari tipi di gelato



Petit Fours

Selezione di piccoli dolci stagionali



Mezzo menù 37,95 (piatto principale + dessert)

Menu completo 43.95

Servizio del pane

Assortimento di pane €0,60/unità - Pane al pomodoro €3,50

Nota dalla casa

Per garantire il miglior servizio, è richiesto un consumo minimo di mezza porzione del menù Can Cervera (adulti o bambini con posto assegnato).



CAN CERVERA MENU

Vorspeise des Hauses



Kleine Bissesequenzen

Vorspeisen zur Auswahl



Zucchini-scheiben, Nüsse, konfierte Tomaten und milde Oliventapenade    

Bio-Rind Tonnato Vittello K.O.     

Mariniertes Rosen-Fischcarpaccio mit Zitrusvinaigrette    

Weißes Garnelentatar von Roses 

Orangen-Ceviche mit Jakobsmuscheln, Oktopus und Weißfisch     

Traditionelles Xató mit Endivie. Kabeljau, Sardellen, Thunfisch, Olivada und Romesco    

Burrata aus Girona, Tomaten in verschiedenen Texturen und mildes Pesto  

Weißer Garnele von Roses auf der Plancha. 

Gegrillte Jakobsmuscheln, Niedrigtemperatur-Backe und Kartoffelcreme      

Geröstete Brioche, iberische Schweinebacke und Pilze       

Knusprige Calamari, Zitrus-Emulsion   

Konfierte Artischockenblüten, Entenschinken und Trüffelöl 

Cannelloni mit Hühnchen, Foie gras und Trüffel     

Gedämpftes „BAO“-Brötchen, Ral D'Avinyó-Schweinebacke, Gurken und hausgemachte Romesco-Sauce    

Hauptwahl

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (mindestens 2 Personen)



Iberischer Geheimreis mit Pilzen (mindestens 2 Personen)



Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Sepia mit milder Aioli (mindestens 2 Personen)



Empordà-Foie-Ravioli mit Pilzsoße    

Frischer Fisch aus Roses a la papillote mit Gemüse   

Entrecôte aus dem flachen Roastbeef (km 0) auf heißem Stein

Goldbrasse aus Roses aus dem Ofen mit Kartoffeln (für 2 Personen)



Hausgemachte Fleischbällchen mit Tintenfisch und Kalmaren



Spanferkel ohne Knochen aus l'Empordà, bei 65 °C gegart



Langsam gegarte Rinderrippchen aus der Region  

Empordà-Entenconfit mit Pedro Ximénez   

Desserts zur Auswahl

Nachschüssel des Tages       

Käseplatte  

Schokoladenmousse "Nostre Terra"    

70% Schokoladenfondant     

Can Cervera Käsekuchen  

ratafia xuixo     

Verschiedene Eissorten      

Petits Fours

Auswahl an kleinen saisonalen Süßigkeiten     

Halbes Menü 27,95 (Hauptgericht + Dessert)

Komplettmenü 33,95

Hauptwahl

„Llauna“-Reis (trocken) mit roten Garnelen von Roses



„Llauna“-Reis (trocken) mit Real d'Avinyó-Speck und Todestrumpfen



Wolfsbarsch aus Rosas mit sautierten Tomaten     

Gegrillter Oktopus aus Cap de Creus mit Paprika-Parmentier  

Entrecôte aus dem hohen Roastbeef (km 0) auf heißem Stein

Das Lendenstück einer alten friesischen Kuh ruhte 30 Tage

Bei niedriger Temperatur gegarte KM0 Lammschulter ohne Knochen



 Handgehacktes Rinderfilet-Tartar (Rindfleisch aus der Region)



Desserts zur Auswahl

Nachschüssel des Tages      

Käseplatte  

Schokoladenmousse "Nostre Terra"    

70% Schokoladenfondant     

Can Cervera Käsekuchen  

ratafia xuixo     

Verschiedene Eissorten      

Petits Fours

Auswahl an kleinen saisonalen Süßigkeiten     

Halbes Menü 37,95 (Hauptgericht + Dessert)

Vollständiges Menü 43,95

Brotservice

Brotauswahl 0,60 €/Stück - Brot mit Tomate 3,50 €

Hausnotiz

Um den besten Service zu gewährleisten, ist der Mindestkauf einer halben Can Cervera-Speisekarte erforderlich (Erwachsene oder Kinder mit