

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

Seqüència de tastets de benvinguda

Secuencia de bocados de bienvenida

Bunyols de bacallà Can Cervera i un toc de mel

Buñuelos de bacalao Can Cervera y un toque de miel



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

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



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 planxa amb parmentier de pimentón.

Pulpo de Cap de Creus a la plancha con parmentier de pimentón



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

75.95€/ Persona / 75,95€ / Persona

MENÚ TAPES COMPARTIR

MENÚ TAPAS COMPARTIR

Menú a taula completa / Menú a mesa completa

Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

A compartir / A compartir

Seqüència de tastets de benvinguda

Secuencia de bocados de bienvenida

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



Gamba blanca de Roses a la planxa.

Gamba blanca de Roses a la plancha.



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

Servei de pa

Servicio de pan

Assortiment de pa 0,80€/uni - Pa amb tomàquet 3,50€ / Surtido de pan 0,80€/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 Can Cervera

Aperitiu de la casa

Seqüència de tastets de benvinguda

Entrants a escollir

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

Vittello tonnato de vedella ecològica K.O.     

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       

Croquetes casolanes del dia     

Bunyols de bacallà Can Cervera i un toc de mel   

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     

 "Callos" casolans amb xoriço  

Ou de Sant Llorenç de la Muga sobre parmentier cremosa al forn i múrgoles al Porto.   

Servei de pa

Assortiment de pa 0,80€/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)

Principal a escollir

Paella de peix i marisc (mínim 2 persones)



Arròs de secret ibèric amb bolets (mínim 2 persones)



Arròs de confit d'ànec (mínim 2 persones)



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



Filet de dorada de Roses



Raviolis de foie de l'Empordà amb salsa de bolets



Entrecot llong baix km 0 a la pedra.

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 29.95 (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



Corvina en el seu suc amb verdures i patates.



Lubina de Roses amb tomàquets saltats



Pop de Cap de Creus a la planxa amb parmentier de pimentón.



Entrecot de llong alt KM0 a la pedra

Filet de vaca vella Frisona reposada 30 dies

Espatlla desossada de xai de KM0 cuinada a baixa temperatura



Suquet de gamba roja de Roses



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



Menú Can Cervera

Aperitivo de la casa

Secuencia de bocados de bienvenida

Entrantes a escoger

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

Vittello tonnato de ternera ecológica K.O.     

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      

Croquetas caseras del día     

Buñuelos de bacalao Can Cervera y un toque de miel   

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     

 Callos caseros con chorizo  

Huevo de Sant Llorenç de la Muga sobre cremosa parmentier al horno y colmenillas al Oporto

Servicio de pan

Surtido de pan 0,80€/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)

Principal a escoger

Paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas)



Arroz de secreto ibérico con setas (mínimo 2 personas)



Arroz de confit de pato (mínimo 2 personas)



Arroz negro de calamar, sepia con alioli suave (mínimo 2 personas)



Filete de dorada de Roses



Raviolis de foie del Empordà con salsa de setas



Entrecot lomo bajo km 0 a la pedra.

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 día



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 29.95 (plato + postres)

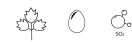
Menú completo 33,95

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



Corvina en su jugo con verduras y patatas.



Lubina de Rosas con tomates salteados



Pulpo de Cap de Creus a la plancha con parmentier de pimentón



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



Suquet de gamba roja de Roses



Steak tartar de solomillo de ternera Km0 picado a mano



Postre a elegir

Postre del día



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



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.

Séquence de bouchées de bienvenue

A sequence of welcome bites

Beignets de morue Can Cervera et une touche de miel

Can Cervera cod fritters and a touch of honey



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

Confit artichoke flower, duck ham and truffle oil



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 du Cap de Creus grillé, parmentier de pimentón (paprika fumé)

Grilled Cap de Creus octopus with paprika parmentier (mashed potato).



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

75,95€ / Personne / 75.95€/ Person

Service de pain

Bread Service

Assortiment de pain 0,80€/uni - Pain à la tomate 3,50€ / Assortment of bread 0.80€/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

Séquence de bouchées de bienvenue

A sequence of welcome bites

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



Crevette blanche de Roses à la plancha.

White Prawn from Roses Grilled on the Griddle



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

Séquence de bouchées de bienvenue

Entrées au choix

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

Vitello tonnato de veau écologique km0     

Burrata de Girona, tomates texturées et pesto doux  

Crevette blanche de Roses à la plancha. 

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

Croquettes maison du jour     

Beignets de morue Can Cervera et une touche de miel   

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     

 "Callos" maison au chorizo  

Œuf de Sant Llorenç de la Muga sur un parmentier crémeux au four et morilles au Porto.   

Service de pain

Assortiment de pain 0,80€/uni - 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).



Lupins Céleri Cacahouète Crustacés Fruits à coque Gluten Oeufs Laitiers Mollusques Moutarde Poisson Sésame Sulfites Soja

Choix principal

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



Riz au secreto ibérique et champignons (minimum 2 personnes)



Riz aux confits de canard (minimum 2 personnes)



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



Filet de daurade de Roses



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



Entrecôte de faux-filet km 0 sur pierre chaude

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 29.95 (plat + desserts)

Menu complet 33.95

Choix principal

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



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



Corvine dans son jus avec légumes et pommes de terre.



Bar de Rosas avec tomates sautées



Poulpe du Cap de Creus grillé, parmentier de pimentón (paprika fumé)



Entrecôte haute (ribeye) km 0 sur pierre chaude

Filet de vieille vache frisonne reposée 30 jours

Épaulé d'agneau désossé KM0 cuisson à basse température



Suquet de gambas rojas de Roses



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





Can Cervera Menu

House appetizer

A sequence of welcome bites

Starters to choose from

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

Veal vitello tonnato (organic km0)     

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      

Homemade croquettes of the day    

Can Cervera cod fritters and a touch of honey  

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    

 Homemade "Callos" with chorizo  

Sant Llorenç de la Muga egg on creamy oven-baked parmentier with morels in Port wine sauce.



Bread Service

Assortment of bread 0.80€/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).



Lupins Celery Peanut Crustaceans Nuts Gluten Eggs Dairy Molluscs Mustard Fish Sesame Sulfites Soy

Main choice

Seafood paella (minimum 2 people)



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



Duck Confit Rice (minimum 2 people)



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



Filet of Gilt-head Bream from Roses



Foie gras ravioli from Empordà with mushroom sauce



Km 0 striploin entrecote served on hot stone

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 29.95 (main course + desserts)

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



Corvina in its own juices with vegetables and potatoes.



Sea bass from Rosas with sautéed tomatoes



Grilled Cap de Creus octopus with paprika parmentier (mashed potato).



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



Red Prawn Suquet from Roses



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

