

Al·lèrgens - Alérgenos



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES



Restaurant
Can Formiga
Pineda de Mar



Entrantes

FRÍOS

- | | € |
|---|-------|
| • Gazpacho. 🌾 🍷 🍷 | 10,90 |
| • Ensalada tibia de setas con queso de cabra. 🍷 | 13,90 |
| • Ensalada verde con fruta de temporada y queso. 🍷 | 10,50 |
| • Ensalada de tomate "cor de bou" con atún y anchoas. 🍷 | 15,90 |
| • Mousse de foie de pato con confitura del chef y crujiente de naranja. 🌾 🍷 | 20,50 |
| • Pastel de pescado con gambitas. 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 | 14,50 |
| • Embutidos de Girona y coca con tomate. 🌾 🍷 🍷 🍷 | 15,90 |

Entrantes

CALIENTES



- | | |
|--|-------|
| • Coca Can Formiga con escalivada y anchoas. 🌾 🍷 | 14,60 |
| • Patatas gratinadas con carne. 🍷 | 10,95 |
| • Macarrones gratinados. 🌾 🍷 | 9,80 |
| • Croquetas de jamón. 🌾 🍷 🍷 | 9,60 |
| • Croquetas especiales. 🌾 🍷 🍷 | 12,90 |
| • Timbal de butifarra de perol. 🌾 🍷 🍷 | 13,50 |
| • Caracoles a la llauna. 🍷 | 18,00 |

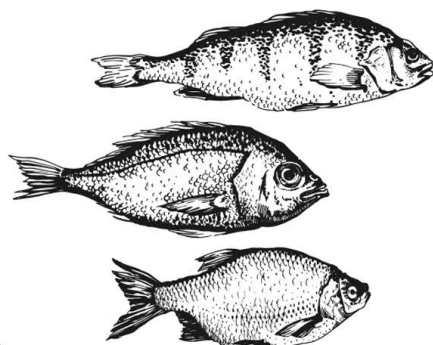


Marisco



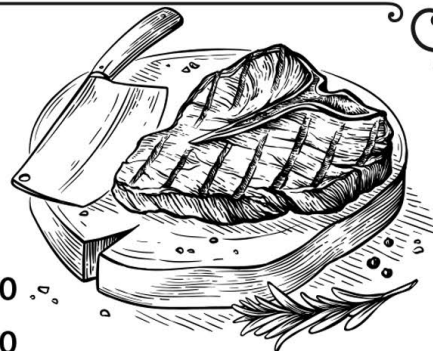
- | | |
|---|-------|
| • Mejillones a la brasa. 🍷 | 13,50 |
| • Gambitas salteadas con ajo y perejil. 🍷 | 16,50 |
| • Gamba roja de costa a la brasa. 🍷 | 27,60 |
| • Zamburiñas al horno (8 unidades). 🍷 | 28,00 |

Pescado



- | | |
|---|-------|
| • Bacalao al horno gratinado. 🌾 🍷 🍷 | 21,90 |
| • Bacalao con espuma de patata, parmesano y crujiente de cacao. 🍷 🍷 | 22,80 |
| • Merluza al horno gratinado. 🍷 | 16,50 |
| • Rape al horno crujiente con queso. 🍷 🍷 | 24,90 |

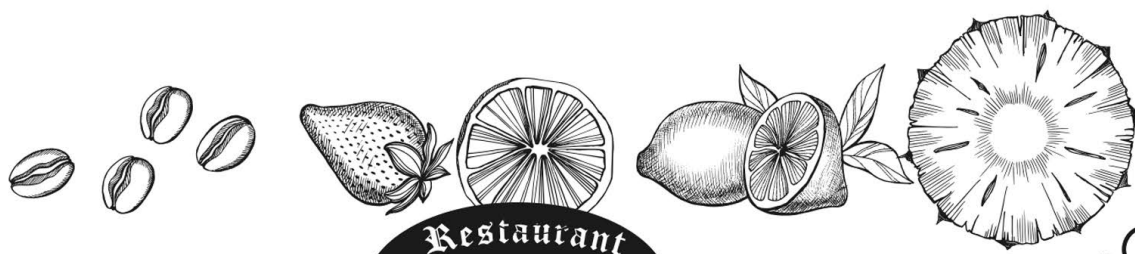
Carnes



- Callos a nuestro estilo.....11,60
- "Cap i pota" de ternera a nuestro estilo.....12,60
- Canelones tradicionales de Can Formiga.....10,50
- Manitas de cerdo a la brasa.....11,90
- Carrillera de cerdo con patatas a la brasa.....11,90
- Carrillera de cerdo al horno gratinada con patatas al romero.....12,90
- Canelones de pescado y marisco.....13,50
- Canelones de espinacas a la catalana.....12,00
- Muslo de cabrito al horno con guarnición.....20,90
- Muslo o espalda de cochinillo ibérico con guarnición.....28,50
- Carré de ternera a la brasa (Tomahawh) con guarnición.....preu / s. pes
- Matambre con mozzarella, escalivada y aceitunas.....13,50
- Vacío de ternera con patata a la brasa.....15,00
- Muslo de pollo al horno con patatas al romero.....11,00
- Picanha de ternera con cebolla y mozzarella gratinada y patatas.....15,90

Postres

- Crema catalana.....6,30
- Pastel de queso artesano.....6,80
- Requesón con frutos secos y miel.....6,30
- Brazo de gitano relleno de nata o trufa.....6,30
- Espuma de chocolate negro con nata.....7,50
- Lionesas de nata con chocolate.....7,50
- Pastel del chef de la semana.....7,00
- Helado o sorbete artesano.....7,00
- Estallido de chocolate con helado.....10,50





Entrants

FREDS

	€
· Gaspaxo. 🍷 🍷	10,90
· Amanida tèbia de bolets amb formatge de cabra. 🍷	13,90
· Amanida verda amb fruita de temporada i formatge. 🍷	10,50
· Amanida de tomàquet cor de bou amb tonyina i anxoves. 🍷	15,90
· Mousse de foie d'ànec amb confitura del xef amb cruixent de taronja. 🍷 🍷	20,50
· Pastís de peix amb gambetes. 🍷 🍷 🍷 🍷	14,50
· Embotits de Girona i coca amb tomàquet. 🍷 🍷 🍷 🍷	15,90

Entrants

CALENTS



· Coca Can Formiga amb escalivada i anxoves. 🍷 🍷	14,60
· Patates de carn gratinades. 🍷	10,95
· Macarrons gratinats. 🍷 🍷	9,80
· Croquetes de pernil. 🍷 🍷 🍷	9,60
· Croquetes especials. 🍷 🍷 🍷	12,90
· Timbal de botifarra de perol. 🍷 🍷 🍷	13,50
· Cargols a la llauna. 🍷	18,00



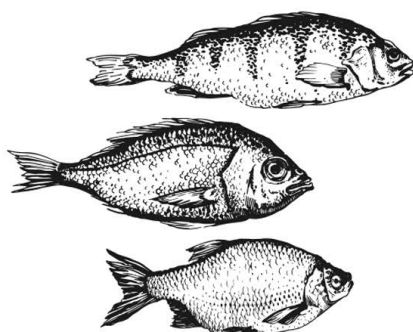
Marisc



· Musclos a la brasa. 🍷	13,50
· Gambetes saltejades amb all i julivert. 🍷	16,50
· Gamba vermella de costa a la brasa. 🍷	27,60
· Zamburinyes al forn (8unitats). 🍷	28,00



Peixos



· Bacallà al forn gratinat. 🍷 🍷 🍷	21,90
· Bacallà amb escuma de patates, parmèsà i cruixent de cacau. 🍷 🍷	22,80
· Lluç al forn gratinat. 🍷	16,50
· Rap al forn cruixent amb formatge. 🍷 🍷	24,90

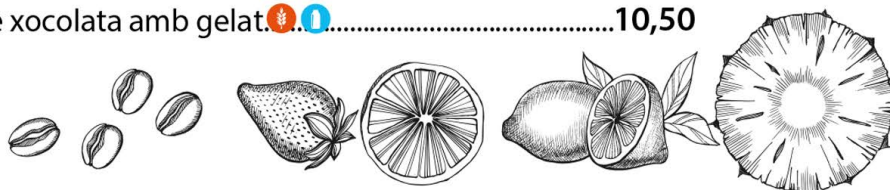
Carns



	€
• Tripa de vedella al nostre estil. 🍷.....	11,60
• Cap i pota de vedella al nostre estil. 🍷.....	12,60
• Canelons tradicionals Can formiga. 🍷🍷🍷.....	10,50
• Peus de porc a la brasa. 🍷.....	11,90
• Galta de porc amb patates a la brasa.....	11,90
• Galta de porc al forn gratinada amb patates al romaní.....	12,90
• Canelons de peix i marisc. 🍷🍷🍷🍷🍷.....	13,50
• Canelons d'espínacs a la catalana. 🍷🍷🍷.....	12,00
• Cuixa de cabrit al forn amb guarniment.....	20,90
• Cuixa o espatlla de garrinet ibèrica daurada amb guarnició.....	28,50
• Carré de vedella a la brasa (Tomahawh) amb guarnició.....	preu / s. pes
• Matambre amb mozzarella, escalivada i olives. 🍷.....	13,50
• Buit de vedella amb patata a la brasa.....	15,00
• Cuixa de pollastre al forn amb patates al romaní.....	11,00
• Picanha de vedella amb ceba i mozzarella gratinada i patates. 🍷.....	15,90

Postres

• Crema catalana. 🍷🍷.....	6,30
• Pastís de formatge artesà. 🍷🍷🍷.....	6,80
• Mató amb fruits secs i mel. 🍷🍷.....	6,30
• Braç de gitano farcit de nata o trufa. 🍷🍷🍷🍷🍷.....	6,30
• Escuma de xocolata negra amb nata. 🍷.....	7,50
• Lioneses de nata amb xocolata. 🍷🍷🍷🍷.....	7,50
• Pastís del xef de la setmana. 🍷🍷🍷🍷.....	7,00
• Gelat o sorbet artesà. 🍷.....	7,00
• Esclat de xocolata amb gelat. 🍷🍷.....	10,50





Starters

COLD

- €
- Gazpacho10,90
 - Warm mushroom salad with goat cheese.....13,90
 - Green salad with seasonal fruit and cheese.....10,50
 - Tomato salad (Cor de Bou variety) with tuna and anchovies.....15,90
 - Duck foie gras mousse with the chef's jam and crispy orange.....20,50
 - Fish pâté with baby shrimp.....14,50
 - Cured meats from Girona with coca bread and tomato.....15,90

Starters

HOT



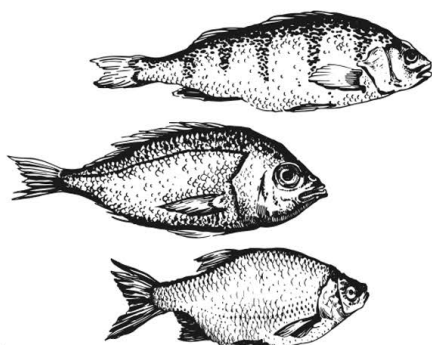
- Coca Can Formiga with escalivada (roasted vegetables) and anchovies.....14,60
- Gratinated meat-stuffed potatoes.....10,95
- Baked macaroni gratin.....9,80
- Iberian ham croquettes.....9,60
- Chef's special croquettes.....12,90
- Timbale of butifarra de perol.....13,50
- Snails "a la llauna".....18,00



Seafood

- Grilled mussels.....13,50
- Sautéed baby prawns with garlic and parsley.....16,50
- Grilled red coastal prawn.....27,60
- Baked zamburiñas (8pcs. small scallops).....28,00

Fish Dishes



- Baked cod au gratin.....21,90
- Cod with potato foam and Parmesan, topped with crispy cocoa.....22,80
- Baked hake au gratin.....16,50
- Baked monkfish with a crispy cheese crust.....24,90

Meat Dishes



- Tripe stew, our style 🍷..... 11,60
- Beef "cap i pota" (head and foot stew), our style. 🍷 12,60
- Traditional Can Formiga cannelloni 🍷🍷🍷..... 10,50
- Grilled pig trotters 🍷..... 11,90
- Grilled pork cheek with potatoes..... 11,90
- Oven-baked pork cheek au gratin with rosemary potatoes..... 12,90
- Fish and seafood cannelloni 🍷🍷🍷🍷🍷..... 13,50
- Catalan-style spinach cannelloni 🍷🍷🍷..... 12,00
- Roast kid goat leg with garnish..... 20,90
- Iberian suckling pig leg or shoulder with garnish..... 28,50
- Grilled beef rack (Tomahawk) with garnish..... Price by weight
- Matambre (flank steak) with mozzarella, roasted vegetables (escalivada), and olives. 🍷..... 13,50
- Grilled beef flank steak with potatoes..... 15,00
- Roast chicken leg with rosemary potatoes..... 11,00
- Beef picanha with onion, gratinated mozzarella, and potatoes. 🍷..... 15,90

Desserts

- Crema Catalana (Catalan-style custard) 🍷🍷..... 6,30
- Artisan cheesecake. 🍷🍷🍷..... 6,80
- Mató cheese with nuts and honey. 🍷🍷🍷..... 6,30
- Swiss roll filled with cream or chocolate truffle 🍷🍷🍷🍷🍷..... 6,30
- Dark chocolate mousse with whipped cream. 🍷..... 7,50
- Cream-filled profiteroles with chocolate. 🍷🍷🍷🍷🍷..... 7,50
- Chef's special cake of the week. 🍷🍷🍷🍷🍷..... 7,00
- Homemade ice cream or sorbet. 🍷..... 7,00
- Chocolate explosion with ice cream. 🍷🍷..... 10,50

