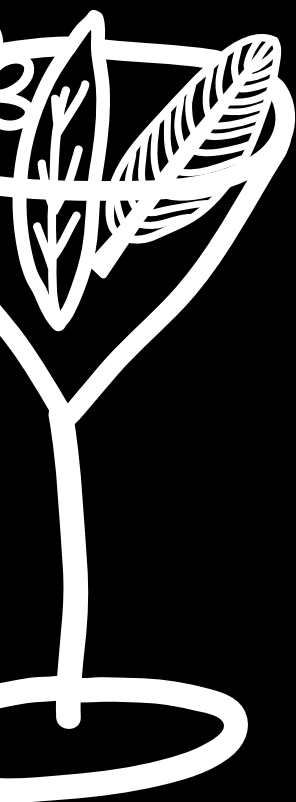


.CAT



TAPES,
— COCKTAILS —
I VINS



— WWW.CANMARC.CAT —

— APERITIUS —

- VERMUT DE L'EMPORDÀ 4€
YZAGUIRRE BLANC/NEGRE 5€
VERMOUTH ROYAL "LA QUINTINYE" 6€
FINO JARANA (xerès sec) 5€
CAMPARI / APEROL 6€
BITTERINO (SENSE ALCOHOL) 7€
Bitter kas, taronja, salsa perrins.
- APEROL SPLITZ 8€
Aperol, cava, soda.
NEGRONI 8€
Gin, campari, vermouth. (7,5cl)
BLOODY MARY 10€
Vodka, suc de tomata, llima, salsa perrins i mes.

— TAPES —

- CÒCTEL D'OLIVES 5€
FUET ARTESÀ DE CAN VALLS 4€
XIPS LA CALA, DE L'ABERT ADRIÀ 2,5€
LES NOSTRES BRAVES I LA SEVA SALSÀ PICANT 5,5€
EDAMAME (BEINES DE SOJA) 4€
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ (70GRS) AMB PA TORRAT AMB TOMATA 13€
ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS CATALANS D.O., AMB MARIDATGE DE MELMELADES I FRUITS SECS 15€
Bufalet blau (búfala), Eth gran Bagergue (vacca), Briqueta (cabra/búfala) i Baridà (cabra).
DIP D'HUMMUS AMB PICOS I BASTONS DE VERDURES 5,5€
DIP DE REMOLATXA AMB PICOS I BASTONS DE VERDURES 5,5€
GUACAMOLE AMB NACHOS 6,5€
CROQUETES CASOLANES (DEMANEU QUINES TENIM AVUI) 6,5€
TEMPURA DE VERDURES AMB SALSÀ TENSUYU 6€
MILFULLS D'ESCALIVADA AMB CREMÓS D'OLIVADA I TÊTE DE MOINE 6,5€
MEDALLÓ DE FOIE SOBRE LLIT DE POMA CÀRAMEL·LITZADA, REDUCCIÓ DE CERVESA I EL SEU CONTRAST 9€
SONSOS A L'ANDALUSA 9€
BROQUETES DE POP I POMA A LA BRASA AMB SALSÀ "AJADA" 9€
VIEIRES AMB NÚVOL DE MACADÀMIA SOBRE LLIT DE BOLETS AMB SALSÀ DE SOJA 8,5€
MAGURO TATAKI DE TONYINA VERMELLA DEL MEDITERRANI 16€

BROQUETES DE CARBONETS DE BACALLÀ AMB PLÀNCTON MARI I MAIONESA DE MAR 10,5€

SASHIMI DE SALMÓ AMB SALSÀ PONZU 11€

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA MARINADA, ESTORA DE KIWI I TOMATA AMB ENCENALLS DE KATSUOBUSHI 12€

STEAK TÀRTAR DE VEDELLA 9,5€

BURGUER CAN MARC 7,5€

100% Vedella amb pa de mollete, formatge, beicon, ceba caramel·litzada, tomata i microbrots.

SEMICALENT DE PASTRAMI 8€

Pa de vidre amb mostassa Dijon, pastrami, formatge suís i rúcula.

YAKITORI DE POLLASTRE AMB SALSÀ TERIYAKI 6,5€

GYOZES DE MELÓS DE PORC A LA MEL AMB SALSÀ AGREDOLÇA 7€

BROQUETES DE BOTIFARRES ARTESANES DE SHITAKE, TOMATA ITALIÀ I JALAPEÑOS 7€

COSTELLETES DE CONILL ARREBOSSADES AMB MAIONESA DE PORROS ESCALIVATS 7,5€

RACIÓ DE PA 1,5€

RACIÓ DE PA TORRAT AMB TOMATA 3,5€

POSTRES I COCKTAILS DE POSTRES

CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE PINYA COLADA I RATLLADURA DE COCO 6€

TARLETES SABLÉ AMB CREMA DE MARACUJÀ I MERENGA 6€

TARLETES DE CREMÓS DE MASCARPONE I "GANACHE" DE XOCOLATA AMB TOC DE CAFÈ 6€

BISBALENC O RUS DE LA BISBAL D'EMPORDÀ 6€

MÚSIC DE PORRÓ 10€

Ideal per compartir. Ginebra, Frangelico, Ratafia i most.

WHITE RUSSIAN 10€

Vodka, licor de cafè i crema de llet.

ALEXANDER 10€

Brandi, licor de cacau, crema de llet i cacau.

GRASSHOOPER 10€

Get27 (licor de menta), licor de cacau blanc i crema de llet.

GOLDEN CADILLAC 10€

Galliano (licor de vainilla), licor de cacau blanc i crema de llet.

CAFETINI 5€

Cafè infusonat en fred, Vodka infusonat i xerès dolç.



— COCKTAILS —

COCKTAILS SENSE ALCOHOL

GIN-FREE 9€

La nostra proposta de gintònic sense alcohol. Extracte de ginebró, suc d'aranja, tònica i botànics.

AIGUA DE ROSES 8€

Almívar de roses, suc de nabius, suc d'aranja i llimona.

TROPICAL 0.0 8€

Llimonada, sprite, maracujà, cordial de llima.

LADY SOUR 8€

Menta, llima, pinya i ginger ale.

MOOMA'S PIE 8€

Suc de poma, canyella i llimona.

MOJITO SIN 8€

Llima, sucre, menta i soda.

PINYA-COCO 8€

Almívar de coco, crema de llet, suc i polpa de pinya.

COCTELERIA TROPICAL I TIKI

MOJITO 9€

Rom, llima, sucre, menta i soda. També de maduixa.

PINYA COLADA 10€

Rom, almívar de coco, crema de llet, suc i polpa de pinya.

CAIPIRINHA 9€

Cachaça, llima i sucre.

MAI TAI 10€

Rom blanc i negre, triple sec, almívar d'ametlla i llima. Es pot allargar amb sucs de fruita.

SATURN 11€

Ginebra, almívar d'ametlla, maracujà, falernum i llimona.

COCKTAILS D'AUTOR I CLÀSSICS

BIG MORI 10€

Dedicat al nostre gran amic Lluís. Ginebra, get27, ginger beer i kiwi.

CALES DE BEGUR 12€

Ginebra 5th Water, couaçao blau, fideu de mar, romaní, llimona i aire de sal.

CANADIAN FIG 11€

Whisky canadenc, triple sec, llimona, figa i suc de nabius.

INSPIRACIÓ DE CAFÈ 10€

Cafè 100% aràbica infusionat en fred, Vodka infusionat i xerès dolç.

SUNSET DE CAN MARC 10€

Vodka, aperol, triple sec, taronja i mandarina.

MULA DE BEGUR 10€

Vodka, almívar de te Oolong, llima i ginger beer.

TEQUILASSO 10€

Tequila 100% agave, cervesa, triple sec, llima i bitxo.

HONEY MOON 10€

Jack Daniel's Honey, sucs d'aranja i llima, sucre i ginger ale.

MARGARITA 2.0 10€

Tequila 100% agave, triple sec, llima, xarop d'agave, tahín i sal.

GIN FIZZ 10€

Ginebra, llima, sucre, soda. Es pot afegir polpa de maduixa, maracujà o mango.

DAIQUIRI 10€

Rom, llima, sucre.

SOURS 10€

(Whisky o pisco o amaretto), llima i almívar.

COOLER 11€

Rom o Bourbon, llima, sucre i ginger ale.

COSMOPOLITAN 10€

Vodka, triple sec, llima i suc de nabius.

***AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.**

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats i còctels que ofereix.



— SANGRIES —

(MITJANA / GRAN)

CLÀSSICA 16€ / 22€

Vi negre, brandi, triple sec, almívar, soda de llimona i fruita.

AIGUABLAVA 16€ / 22€

Vi blanc, blue couraçao, licor de maduixa, llimona, soda i maduixes.

TARONJA ROYAL 15€ / 20€

Cava, Aperol, suc de taronja i fruita.

EFÍMERA 16€ / 22€

Cava, tequila 100% agave, xarop d'agave, suc i soda de llimona.

DE SIDRA 16€ / 22€

Sidra, brandi, triple sec, almívar, suc de poma i suc de llimona.

DE SAÜC 18€ / 25€

Xampanyet de saüc, licor i almívar de saüc, most de raïm i poma.

* CERVESES *

ARTESANES CATALANES

OLD WIVES PALE ALE 4,8° 6,5€

OZ YANKEE AMERICAN

WHEAT 5,6° 6,5€

LA BRAVA / LA SENSE 5€

Inspirades en la Costa Brava

DAMM

INEDIT / AK DAMM / DAMM LEMON 5€

— ALTRES —

SIDRA MOOMA 33CL 5,5€

REFRESCS 5€

AIGÜES 2,5€

CAFÈS 2,5€

CIGALÓ 5€

CONSUMICIÓ MÍNIMA OBLIGATÒRIA

— VINS —



— BLANCS —

MURRI 5€ / 16€

D.O. Empordà
Garnatxa blanca, Macabeu. 11,5° Sec

GESSAMÍ 5€ / 18€

D.O. Penedès
Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer.
11° Afruitat

CASTILLO MONJARDIN 19€

D.O. Navarra
Chardonnay. 13°

FINCA LA COLINA 21€

D.O. Rueda
100% Verdejo. 13°

ARIYANAS BLANCO SECO 29€

Sierras de Málaga
100% Moscatell d'Alexandria. 13°

ROSATS

SORBET 16€

D.O. Catalunya
Garnatxa negra, Garnatxa blanca. 11,5°

MIP (MADE IN PROVENCE) 21€

D.O. Côtes de Provence
Domaine Sainte Lucie. 60% Cinsault,
20% Syrah, 20% Grenache. 12°

— NEGRES —

TOCAT DE L'ALA 17€

D.O. Empordà
60% Garnatxa, 40% carinyena. 14,5°
4 mesos en bóta.

LA PETITE AGNÈS 18€

D.O. Priorat
50% Samsó, 50% Garnatxa. 14°
4 mesos en bóta.

VALDEHERMOSO ROBLE 6€ / 22€

D.O. Ribera del Duero
100% Tinta del país. 14,5°
8 mesos en bóta.

LINDES DE REMELLURI 6€ / 22€

La Bastida - D.O. Rioja
Tempranillo, Graciano, Garnatxa i Viura. 14°
12 mesos en bóta.

FIGUERO VIÑAS VIEJAS 38€

D.O. Ribera del Duero
100% Tempranillo. 14,5°
15 mesos en bóta.

CAVES I CHAMPAGNE

COPA DE CAVA 5€

BERTHA LOUNGE 19€

D.O. Cava
50% Xarel·lo, 50% Parellada.
12-15 mesos

MARIA BOSCH RESERVA FAMILIAR 24€

D.O. Cava
33% Macabeu, 33% Xarel·lo, 33% Parellada.
24 mesos

BOLLINGER CUVÉE BRUT 68€

Champagne
60% Pinot noir, 25% Chardonnay,
15% Pinot meunier






Schweppes®