

.ES

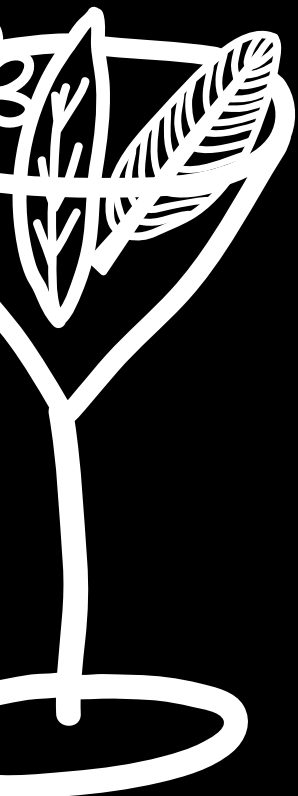
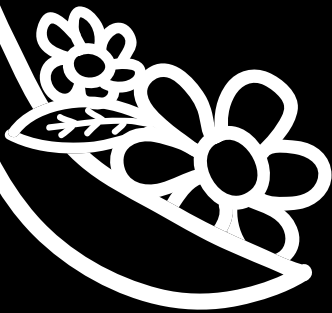


EL JARDÍ DE


CAN MARC

BEGUR

— WWW.CANMARC.CAT —



WIFI: canmarc PASSWORD: Canmarcbegur

 eljardicanmarc_begur

— TAPAS —

- COCKTAIL DE ACEITUNAS 5€
- PATATAS CHIPS 3€
- "SECALLONA" CON PICOS 6,5€
- JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE 15€
- SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS CON MARIDAJE 15€
Baridá (cabra), Marantona (oveja), Idiazábal ahumado (oveja), Eco tierno (vaca)
- NUESTRAS BRAVAS CON ALLIOLI DE CHIMICHURRI 7€
- ENSALADA GRIEGA CON QUESO FETA 7€
- EMPANADILLAS DE "PULLED PORK" CON SALSA AGRIDULCE 7€
- CROQUETAS ARTESANAS 8€
(Pídanos de qué las tenemos hoy)
- HUMMUS CON PICOS Y CRUDITÉS DE VERDURAS 6€
- GUACAMOLE CON NACHOS 7€
- TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA 7€
- SARDINA AHUMADA CON TOMATE CONFITADO, ACEITE DE ALBAHACA Y SÉSAMO NEGRO 8€
- SALMÓN MARINADO CON ENELDO, CANÓNIGOS Y VINAGRETA DE NUECES 9,5€
- TARTAR DE ATÚN 12,5€
- SONSOS 10,5€
- PULPO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA CONFITADA CON ROMERO Y ALLIOLI DE AJO NEGRO 10€
- VIEIRAS Y LANGOSTINOS CON CALDO DE MAR Y TIERRA DE IBÉRICO 12,5€
- CARBONCILLOS DE BACALAO CON MAHONESA DE MAR 10€
- TARTAR DE TERNERA 9,5€
- CARPACCIO DE PICAÑA DE VACA GALLEGA CON RÚCULA Y PARMESANO 9,5€
- MEDALLÓN DE FOIE CON MANZANA Y CEBOLLA CONFITADA Y REDUCCIÓN DE PX 10€
- COSTILLITAS DE CONEJO REBOZADAS CON ALLIOLI DE MEMBRILLO 10€
- BROQUETAS DE POLLO CON SHIITAKE Y SALSA TERIYAKI 7,5€
- CHUPA CHUPS DE MUSLOS DE CODORNIZ CON ROMERO Y REDUCCIÓN DE SALSA PERRIN'S 13€

- BUTIFARRA DE PAYÉS CON PAN CON TOMATE 7€
- BURGUER DE TERNERA CON IDIAZÁBAL AHUMADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CANÓNIGOS Y SALSA PERRIN'S 7,5€

- BURGUER DE SECRETO IBÉRICO CON QUESO DE CABRA, RÚCULA, CEBOLLA CRUJIENTE Y VINAGRETA DE MOSTAZA 7,5€

RACIÓN DE PAN 1,5€

RACIÓN DE PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE 3,5€

— POSTRES —

- TARLETAS SABLÉ CON CREMA DE MARACUYÁ Y MERENGUE 8€
- YIN-YANG DE CREMOSO DE CHOCOLATES 8€
- CREMOSO DE YOGUR Y TOFE CON AROMAS DE CAFÉ Y LIMA 6€
- TARTUFIS DE 4 CÓCTELES 8€
(White Russian, Alexander, Grasshopper, Golden Cadillac)
- "RUS" DE CAN MASSOT CON CHUPITO DE MOSCATEL 8,5€
- "BISBALENC" DE CAN SANS CON CHUPITO DE GARNACHA 8,5€

MENÚS PARA GRUPOS

Pedir información

***AVISO PARA PERSONAS CON ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: PREGUNTEN A NUESTRO PERSONAL.**

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información sobre los platos que ofrece.

— VINOS —



— BLANCOS —

LIBALIS (FRIZZANTE) 4,5€ / ...

Rioja
Moscatel, viura y malvasía. 5,5º

MURRI (seco) 5€ / 14€

D.O. Empordà
Garnacha blanca, Macabeu. 11,5º

GESSAMÍ (afrutado) 5€ / 21€

D.O. Penedès
Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer. 11º

ATRIUM 21€

D.O. Penedès
Chardonnay 13,5º

FINCA LA COLINA 23€

D.O. Rueda
100% Verdejo. 13º

ARIYANAS BLANCO SECO 24€

Sierras de Málaga
100% Moscatel de Alejandría. 13º

ROSADOS

JEAN LEON 3055 22€

D.O. Penedès
Vino ecológico. Pinot Noir 12,5º

ARBAYÚN 23€

D.O. Navarra
Rosado de guarda. 100% Garnacha 14º

— TINTOS —

TOCAT DE L'ALA 14€

D.O. Empordà
60% Garnacha, 40% cariñena. 14,5º
4 meses en barrica.

LA PETITE AGNÈS 20€

D.O. Priorat
50% Samsó, 50% Garnacha. 14º
4 meses en barrica.

VALDEHERMOSO ROBLE 6€ / 22€

D.O. Ribera del Duero
100% Tinta del país. 14,5º
8 meses en barrica.

LINDES DE REMELLURI 6€ / 24€

La Bastida - D.O. Rioja
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura. 14º
12 meses en barrica.

FIGUERO VIÑAS VIEJAS 38€

D.O. Ribera del Duero
100% Tempranillo. 14,5º
15 meses en barrica.

CAVAS Y CHAMPAGNE

BERTHA LOUNGE 6€ / 24€

D.O. Cava
50% Xarel·lo, 50% Parellada.

BERTHA LOUNGE ROSÉ 24€

D.O. Cava
Garnacha Negra, Macabeu, Xarel·lo,
Parellada y Pinot Noir.

BOLLINGER CUVÉE BRUT 68€

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

CONSUMICIÓN MÍNIMA OBLIGATORIA

— SANGRIAS —

(MEDIANA / GRANDE)

CLÁSICA 18€ / 26€

Vino tinto, brandy, almíbar, soda
de limón, fruta y canela.

AIGUABLAVA 18€ / 26€

Vino blanco espumoso, blue curaçao,
licor de fresa, limón, soda y fresas.

TARONJA ROYAL 18€ / 26€

Cava, Aperol, zumo de naranja
y fruta.

EFÍMERA 18€ / 26€

Cava, tequila 100% agave, jarabe
d'agave y limón

DE SIDRA 26€

Sidra, calvados, sake, balsámico de si-
dra, zumo de manzana y zumo de limón

DE SAÚCCO 18€ / 26€

Vino blanco espumoso, licor y almíbar
de saúcco, Natureo y manzana

* CERVEZAS *

CAÑA / CLARA HEINEKEN 4€

HEINEKEN 0,0 5€

INEDIT/AK DAMM 6€

COMPLIT IPA 6€

— APERITIVOS —

VERMUT BANDARRA 4€ (rojo/blanco)

CINZANO 1757 6€ (bianco)

MARTINI RUBINO 6€

FINO JARANA 5€ (Jerez seco)

CAMPARI 6€

— OTROS —

SIDRA MOOMA 33CL 5,5€

REFRESCOS 5€

Coca-cola
Royal Bliss Premium
Appletiser

AGUAS 2,5€

CAFÉS 3€

CARAJILLO 5€



— COCKTAILS —

COCTELERIA SIN ALCOHOL

GIN-FREE 9€

Extracto de enebro, zumo de pomelo, tónica y botánicos.

TROPICAL 0.0 8€

Limónada, sprite, maracuyá, cordial de lima.

GINGER FIZZ 8€

Jengibre, limón, lima y ginger beer

MOJITO SIN 8€

Lima, azúcar, menta y soda

MOOMA'S PIE 8€

Zumo de manzana, canela y limón

PINYA-COCO 9€

Almíbar de coco, crema de leche, zumo y pulpa de piña

CAPUTXETA VERMELLA 8€

Fresas, crema balsámica de frambuesa, limón y zumo de arándanos

COCTELERIA BAJA EN ALCOHOL

BELSAZAR TONIC 9€

Belsazar rosé, licor de pomel y tónica

FIERO SPECIALE 9€

Fiero, Natureo y tónica.

BONANTO AMERICANO 9€

Bonanto, vermut seco, Appletiser

AIGUA DE ROSAS 9€

Licor de pomelo, almíbar de rosas, zumo de arándanos y limón.

PRETENDER 10€

Natureo, caramelo de cerveza artesana, fino, vermut seco, agridulce de chardonnay y angostura

COCTELERIA TROPICAL Y TIKI

MOJITO 10€

Ron, lima, azúcar, menta y soda. También con fresa..

PIÑA COLADA 12€

Ron, almíbar de coco, crema de leche, zumo y pulpa de piña

CAIPIRINHA 10€

Cachaça, lima y azúcar

MAI TAI 11€

Ron blanco y negro, triple seco, almíbar de almendra y lima.

SATURN 12€

Ginebra, almíbar de almendra, maracuyá, falernum y limón.

COCTELERIA DE AUTOR

BIG MORI 11€

Dedicado a nuestro gran amigo Lluís. Ginebra, Get27, ginger beer y kiwi.

CALES DE BEGUR 12€

Ginebra 5th Water, curaçao azul, fideo de mar, romero, limón y aire de sal.

CANADIAN FIG 11€

Whisky canadiense, triple seco, limón, mermelada de higo y zumo de arándanos.

SUNSET DE CAN MARC 10€

Vodka, Aperol, triple seco, naranja y mandarina.

MULA DE BEGUR 10€

Vodka, lima, azúcar y ginger beer.

TEQUILASSO 11€

Tequila 100% agave, cerveza, lima y guindilla.

HONEYMOON 11€

Jack Daniel's Honey, zumo de pomelo y lima, azúcar y ginger ale.

COCTELERIA CLÁSICA

GIN FIZZ 10€

Ginebra, lima, azúcar y soda. Se puede añadir pulpa de fresa, maracuyá o mango.

DAIQUIRI 10€

Ron, lima y azúcar

SOURS 10€

(Whisky o pisco o amaretto), lima y almíbar.

COOLERS 11€

(Ron o Bourbon), lima, azúcar y ginger ale.

COSMOPOLITAN 10€

Vodka, triple seco, lima y zumo de arándanos.

OLD FASHIONED 10€

Whisky canadiense, azúcar, angostura y twist de naranja.

MARGARITA 2.0 10€

Tequila 100% agave, triple seco, lima, jarabe de agave, tahín y sal.

MÚSIC DE PORRÓ 12€

(ideal para compartir)
Ginebra, Frangélico, ratafia y Natureo

CAFETINI 7€

Café infusionado en frío, vodka infusionado y PX.

HAT-TRICK 12€

Gin, genever, sloe gin, amarena, limón y zumo de arándanos.

SAKURA 12€

Sake, Jinzu gin, licor de lichi, marrasquino y yuzu.

ACRÓPOLIS 12€

Metaxa 12 stars, cordial artesanal de pomelo y tónica, Natureo y Appletiser.

APEROL SPRITZ 10€

Aperol, cava y soda.

NEGRONI 10€

Gin, Campari y vermut.

BLOODY MARY 10€

Vodka, zumo de tomate, lima, salsa perrin's y más.

WHITE RUSSIAN 10€

Vodka, licor de café y crema de leche.

ALEXANDER 10€

Brandy, licor de cacao, crema de leche y cacao.

GRASSHOOPER 10€

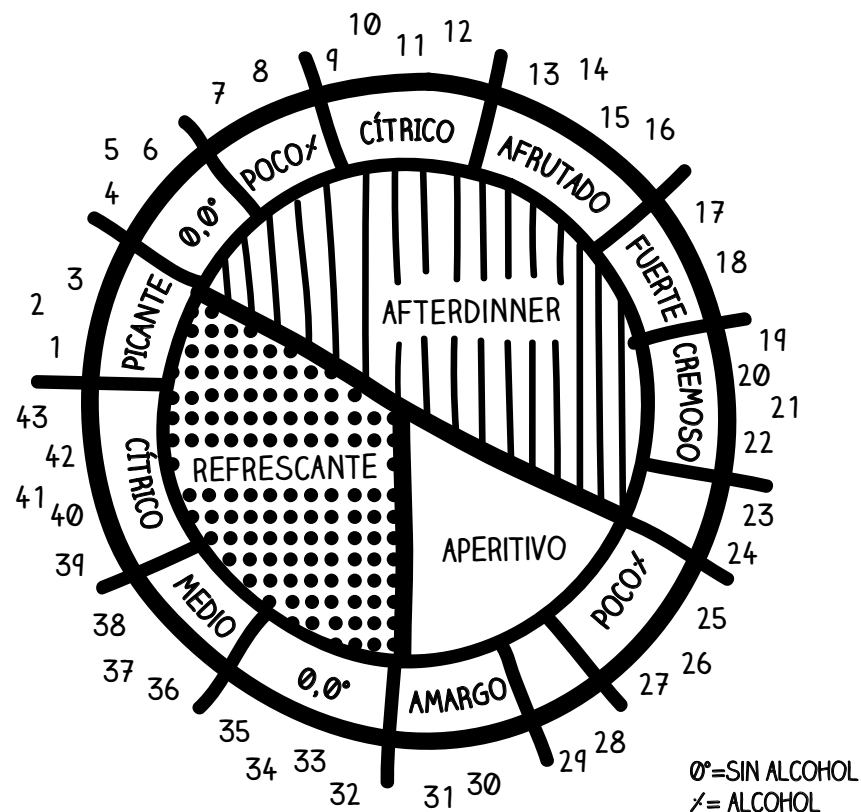
Get27 (licor de menta), licor de cacao blanco y crema de leche.

GOLDEN CADILLAC 10€

Galliano (licor de vainilla), licor de cacao blanco y crema de leche.

*RUEDA DE SABORES

ENCUENTRA TU COCKTAIL IDEAL PARA ESTE MOMENTO ÚNICO.



- | | | | | | |
|----|---|-----------------|----|---|----------------|
| 1 | █ | MULA | 23 | █ | MÚSIC DE PORRÓ |
| 2 | █ | BIG MORI | 24 | ☹ | CAFETINI |
| 3 | █ | TEQUILASSO | 25 | █ | BONANTO FIZZ |
| 4 | █ | MOOMA'S | 26 | █ | FIERO SPECIALE |
| 5 | █ | PINYA-COCO | 27 | █ | BELSAZAR TONIC |
| 6 | █ | CAPUTXETA V. | 28 | █ | BLOODY MARY |
| 7 | █ | PRETENDER | 29 | █ | SUNSET |
| 8 | █ | AIGUA DE ROSES | 30 | █ | NEGRONI |
| 9 | ☹ | SOUR | 31 | ☹ | APEROL SPRITZ |
| 10 | ☹ | DAIQUIRI | 32 | █ | MOJITO SIN |
| 11 | ☹ | MARGARITA | 33 | █ | GINGER FIZZ |
| 12 | █ | SATURN | 34 | █ | TROPICAL 0,0 |
| 13 | █ | HAT-TRICK | 35 | █ | GIN-FREE |
| 14 | █ | SAKURA | 36 | █ | COOLER |
| 15 | █ | PINYA COLADA | 37 | █ | ACRÒPOLIS |
| 16 | █ | CANADIAN FIG | 38 | █ | HONEY MOON |
| 17 | █ | MAI TAI | 39 | █ | GIN FIZZ |
| 18 | █ | OLD FASHIONED | 40 | █ | CAIPIRINHA |
| 19 | ☹ | GOLDEN CADILLAC | 41 | ☹ | COSMOPOLITAN |
| 20 | ☹ | GRASSHOOPER | 42 | █ | MOJITO |
| 21 | ☹ | ALEXANDER | 43 | ☹ | CALES DE BEGUR |
| 22 | ☹ | WHITE RUSSIAN | | | |

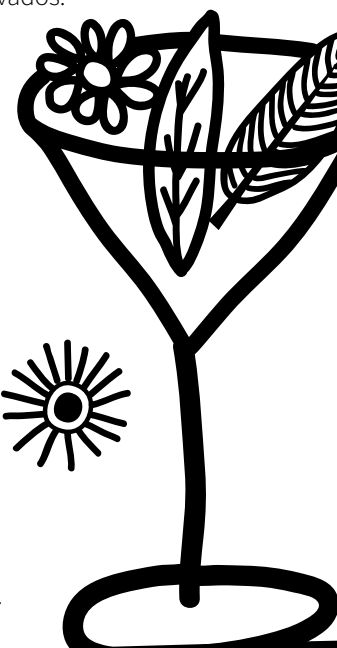
— ALÉRGENOS —

COCKTAILS

TEQUILASSO	1	PINYA COLADA	4
PRETENDERS	1	MÚSIC DE PORRÓ	5
CALES DE BEGUR	2 / 3 / 7	MAI TAI	5
WHITE RUSSIAN	4	SATURN	5
ALEXANDER	4	AMARETTO SOUR	5
GRASSHOOPER	4	BLOODY MARY	6
GOLDEN CADILLAC	4	PISCO SOUR	8
PINYA-COCO	4		

LISTADO DE ALÉRGENOS

1. Cereales con gluten; trigo, centeno, cebada, avena, kamut, o sus variedades hídricas y sus productos derivados.
2. Crustáceos y sus productos a base de crustáceos.
3. Pescado y productos a base de pescado.
4. Leche y sus derivados (incluso la lactosa).
5. Frutos secos con cáscara; almendra, avellana, nueces, anacardos, pacanes, nueces del Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.
6. Apio y productos derivados.
7. Moluscos y productos a base de moluscos.
8. Huevos y productos a base de huevos.



GINTÓNICOS

Los gintónicos se pueden servir con ROYAL BLISS tónica, limón o berry sensation.

GIN XORIGUER (pomada)	8€
GIN MG	8€
TANQUERAY	9€
SEAGRAM'S	10€
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	10€
BOMBAY SAPPHIRE	11€
BULLDOG	11€
NORDES	12€
MARTIN MILLER'S	12€
TANQUERAY TEN	12€
NUT	12€
CITADELLE	12€
LONDON GIN NO1	14€
HENDRICK'S	15€
GIN MARE	15€
TRIBUTE	16€
BROCKMAN'S	16€
G'VINE FLORAISON	16€
GIN RAW	16€
MONKEY 47	18€

VODKA

ABSOLUT	9€
KETEL ONE	11€
CIROC	12€
GREY GOOSE	13€
SKYY 90	13€

RON

BACARDI	8€
CAPITAN MORGAN SPICED GOLD	8€
BRUGAL	9€
SANTISIMA TRINIDAD 3 ANYS	9€
SANTISIMA TRINIDAD 7 ANYS	10€
HAVANA 7	11€
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	14€
ZACAPPA CENTENARIO 23	18€

TEQUILA

	3'5cl	6cl
ESPOLÓN BLANCO	4€	7€
ESPOLÓN REPOSADO	5€	8€
CASAMIGOS	8€	14€
PATRON SILVER	9€	16€
MEZCAL PANCHO LÓPEZ	6€	10€

BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC

LEPANTO OLOROSO VIEJO	14€
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	22€
COURVOISIER NAPOLEON	15€
CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	13€

WHISKIES

MALTA

BUSHMILLS MALT (Irish)	12€
GLENKINCHIE (Lowlands)	13€
GLENROTHES VINTAGE (Speyside)	15€
ISLE OF JURA 16 (Highlands)	16€
CAOL ILA 12 (Islay)	15€
LAGAVULIN 16 (Islay)	18€

BLENDED

JB	8€
BALLANTINES	8€
CANADIAN CLUB	8€
JW BLACK LABEL	10€
HIBIKI 12 (Japonès)	20€

BOURBON/WHISKEY

BULLEIT	10€
MAKER'S MARK	10€
JACK DANIEL'S	10€

LICORES

RATAFIA	5€
GRAND MARNIER	7€
COINTREAU	6€
DRAMBUIE	8€
MALIBÚ	6€
AMARETTO DI SARONNO	6€
BAILEY'S	6€
FRANGELICO	6€
KALHUA	6€
GET27	6€
FERNET BRANCA	6€

7'5cl

6cl

MOSCATEL LAURA	5€
PAZO VALDOMINO HIERBAS	7€
GRAPPA NONINO FRIULANA	8€
ACQUA DI CEDRO (licor de limón)	8€





ROYAL
BLISS[®]

PREMIUM
Inspiration