

LA NOSTRA
CARTA
A CASA TEVA



el *Coc* de Sarrià

Major de Sarrià, 55
T. 93 203 06 83
08017 Barcelona

www.foixdesarria.cat

■ AMANIDES

Alemanya
Alvocat i mango
Cigrons
Codonyat, f. fresc i pinyons
Crèixens
Cus-cus
Enciams i f. cabra
Faves a la menta
Figues i pernil salat
F. fresc i salsa de iogurt
Fruita
Gambes
Grega
Italiana
Llagostins vinagreta tòfona
Llenties
Mitja pinya farcida gambes
Pasta, foie i peres
Pasta i salmó
Patata i salmó
Pollastre
Provençal
Rap marinat i nous
Rosa
Russa
Tropical
Verema
Xatonada
Xinesa
Quinoa
Gules i mongeta verda

■ ARROSSOS

Arròs cantonès
Arròs Caribe
Arròs carxofes
Arròs groc
Arròs muntanya
Arròs negre
Arròs primavera
Arròs tahitià
Arròs verdures
Arròs xampinyons
Paella de peix
Paella mixta
Paella Perellada
Tronc d'arròs amb gambetes

■ ENTRANTS

Ametlles salades
Anxoves
Braç de formatge i pernil
Bunyols pignatellí
Calamars a la romana
Croquetes bacallà
Croquetes formatge
Croquetes gallina
Croquetes pernil
Gambes Orly
Llagostins bullits
Llagostins salats
Pollastre Orly
Rap Orly

■ LLEGUMS

Cigrons a la catalana
Cigrons amb bacallà
Empedrat
Empedrat de bacallà
Empedrat de lluç
Faves a la catalana
Llenties estofades
Mongetes carxofes i cloïsses
Mongetes estofades

■ MOLSES I PASTISSOS

Bolets
Escalivada
Espàrrecs
Espinacs i gambes
Flam verdures
Peix
Porros
Porros gambes i bolets
Roquefort
Tonyina

**MENÚ DIARI
AMB PRODUCTES
DE TEMPORADA**



■ VERDURES

Albergínies farcides
Carbassó farcit
Carxofes al forn
Carxofes amb cloïsses
Carxofes farcides marisc
Carxofes farcides xampinyó
Coca de recapte
Escalivada
Espinacs a la catalana
Espinacs a la crema
Estofat sípia i verdures
Lorena de porros
Minestra de verdures
Mongeta verda amb patata
Mongeta verda amb pernil
Moussaka
Pèsols estofats amb pernil
Piquillos farcits brandada
Piquillos farcits carn
Verdura bullida
Verdures arrebossades
Verdures gratinades

■ PATATES

Bacallà, ceba i romesco
Farcides amb brandada
Gratinat de patates
Patates all i julivert "Coc"
Tronc de patata i bacallà
Tronc de patata i tonyina

■ SOPES

Brou de carn
Brou de peix
Carn d'olla
Crema d'api i formatge
Crema de bolets
Crema de carbassa
Crema de carbassó
Crema d'espàrrecs
Crema de marisc
Crema de pèsols
Escudella barrejada
Escudella de Nadal
Gaspaxo
Puré de verdures
Sopa de bacallà
Sopa de brou amb pasta
Sopa de ceba
Sopa de l'àvia
Sopa de meló
Sopa de peix amb pasta
Sopa de síndria
Sopa de verdures
Vichysoisse

■ PASTES

Canelons d'espínacs
Canelons de carn
Canelons de peix
Crepes de bolets
Crepes de brandada
Crepes de marisc
Espaguetis amb cloïsses
Espaguetis amb gambes
Fideuada
Fideus a la cassola
Fideus de peix a la cassola
Lassanya de carn
Lassanya de verdures
Macarrons
Petxines amb marisc
Petxines brandada
Raviolis ceps i foie
Raviolis gratinats
Tallarines Mediterrànea
Tortellini a la crema
Tortellini al pesto

■ PEIX

Calamar farcit de peix
Cocotxes amb cloïsses
Cues de rap a l'all cremat
Esqueixada de lluç
Llenguado arrebossat
Llagosta Cap de Creus
Llagostins a l'all i oli
Llamàntol a l'all i oli
Llenguado a la meunière
Llobarro
Lluç a la salsa verda
Lluç a la vasca
Lluç arrebossat
Lluç farcit de salmó
Musclos a la marinera
Musclos al vapor
Pop a la gallega
Popets
Rap a l'americana
Rap allagostat
Rap arrebossat
Salmó a la crema
Salmó a la taronja
Salmó al cava
Salmó mousselina de rap
Salpicó de llagostins
Sardines arrebossades
Sardines escabetxades
Seitó
Seitó arrebossat
Simi-tomba
Suquet de rap
Tonyina

■ BACALLÀ

Bacallà a la llauna
Bacallà a l'all cremat
Bacallà a l'empordanesa
Bacallà al pil pil
Bacallà als tres formatges
Bacallà amb samfaina
Brandada
Esqueixada

■ OUS

Truita d'albergínia
Truita de bacallà
Truita de botifarra d'ou
Truita de carbassó
Truita de gambes
Truita de patata i ceba
Truita d'espínacs

■ PORC

Botifarra amb carxofes o bolets
Llibrets farcits/bolets
Llibrets farcits/escalivada
Llibrets farcits/pernil dolç
i formatge
Llom amb bolets
Llom amb cebetes
Llom amb pinya
Llom amb salsa d'ametlles
Rellom a la Cerdanya
Rellom al pebre verd
Rellom amb ceps i foie
Rellom amb pinyons/rovellons
Salsitxes amb xampinyons

■ VEDELLA

Filet de vedella amb ceps i foie
Fricandó
Hamburgueses amb ceba
Mandonguilles amb bolets
Mandonguilles amb sípia
Mandonguilles jardinera
Roast-Beef
Vedella a la jardinera
Vedella amb salsa italiana
Vedella farcida Orloff

■ MENUTS

Cap i pota
Peus de porc

■ XAI

Espatlla de xai de l'Empordà
al forn (per 3 pers.)

■ AUS

Aletes de pollastre a l'all
Confit d'ànec amb marrón
Cuixes farcides
Gratapallers
Magret d'ànec amb bolets
Mar i muntanya
Pit de pollastre arrebossat
Pollastre a la catalana
Pollastre al cava
Pollastre al forn
Pollastre a la pepitòria
Pollastre amb escabetx
Pollastre amb samfaina
Pollastre Califòrnia
Pollastre de pagès a la catalana
Pollastre de pagès al forn
Pollastre farcit
Pularda a la catalana

■ CABRIT

Costelletes arrebossades
Espatleta o cuixa a la menta
de l'Empordà

■ CAÇA

Civet de cèrvol
Civet de porc senglar amb
bolets

■ CARGOLS

Cargols amb salsa

■ CONILL

A la catalana
Amb bolets
Amb cargols
Amb llagostins
Caçadora
Mostassa



■ ACOMPANYAMENTS

Bolets
Catalana
Cebetes i verduretes
Marrons
Motlles d'arròs
Puré de poma
Salses

PLATS RECOMANATS PER A FESTES



el *Coc* de Sarrià

Major de Sarrià, 55

T. 93 203 06 83

08017 Barcelona

www.foixdesarria.cat



■ PRIMERS PLATS

FREDS

Amanida de gambes, pinya i salsa rosa	32,00 €/kg
Amanida de llagostins, mongeta verda i tòfona	30,00 €/kg
Amanida de pasta, pera, foie i trompetes de la mort	30,00 €/kg
Braç de pernil dolç, formatge fresc i taronja confitada	34,00 €/kg
Mitja pinya farcida d'amanida de gambes	25,75 €/u
"Salpicó" de llagostins	87,50 €/kg
Pastís de porros, gambes i bolets (fem altres varietats)	29,00 €/kg
Pastís de peix	51,50 €/kg

CALENTS

Canelons de carn	2,60 €/u
Canelons de peix	3,20 €/u
Petxines de brandada	6,10 €/u
Petxines de marisc	6,65 €/u
Creps de brandada	6,55 €/u
Creps de marisc	6,90 €/u
Escudella	6,65 €/rac
Carn d'olla	10,95 €/rac
Crema de marisc	9,70 €/rac



■ CARNS

Pularda a la catalana (per 6 o 8 persones/u)	38,00 €/kg
Pollastre de pagès a la catalana (per 6 o 8 persones/ u)	37,00 €/kg
Pollastre a la catalana (per 4 o 5 persones)	33,00 €/kg
Pollastre desossat farcit a la catalana o farcit amb pernil i marron glacée	38,00 €/kg
Picantons farcits amb panses i pinyons	9,95 €/u
Mar i muntanya (pollastre amb escamarlans)	35,00 €/kg
Confit d'ànec amb marrons glacées	54,00 €/kg
Magret d'ànec amb bolets	53,00 €/kg
Rellom de porc amb salsa de ceps i foie	46,00 €/kg
Filet de vedella amb salsa de ceps i foie	72,00 €/kg
Roast-beef (acompanyat 28,00 / kg)	62,00 €/kg
Rodó de vedella farcida a l'Orloff amb xampinyons i cebetes glassejades	43,00 €/kg
Espatleta o cuixa de cabrit al forn (per 1 persona)	39,00 €/u
Espatlla de xai de l'Empordà al forn (per a 3 persones)	40,00 €/u
Espatlla de cabrit de l'Empordà (per a 2 persones)	50,00 €/u
Cuixa de cabrit de l'Empordà (per a 3 persones)	67,00 €/u

■ TAMBÉ TENIM...

Caviar (sota comanda)
Chatka (cranc reial rus)
Salmó fumat
Pernil ibèric de gla
Embotits ibèrics i del país
Formatges D.O. i foies
Extens assortiment de xampanyes i de caves
Vins de grans reserves i collites especials
Productes ecològics

■ PEIX I MARISC

Lluç farcit de salmó amb salsa de pinyons (acomp. amb flamets d'arròs a 15,00 €/kg)	59,00 €/kg
Bacallà a l'empordanesa	67,00 €/kg
Bacallà a l'all cremat i espinacs	67,00 €/kg
Bacallà al pil pil	65,00 €/kg
Rap a l'americana i llagostins (calent)	72,00 €/kg
Rap allagostat amb llagostins, mongeta verda i salsa tàrtara (fred)	72,00 €/kg
Suquet de rap amb llagostins i cloïsses	70,00 €/kg
Llagostins amb allioli gratinats	97,00 €/kg
Llamàntol a la mousselina d'all	113,00 €/kg
Llagosta Cap de Creus	130,00 €/kg
Gambes a l'all	87,50 €/kg

- Preguem facin les comandes nadalenques abans del 19 de desembre.
- Pagament: 50 % a la formalització de la comanda, i la resta al moment del lliurament.
- Ports per enviaments de comandes nadalenques 20,00 €.
- Parking gratuït per els nostres clients.

EL NOSTRE HORARI:

De dilluns a dissabte de 9:00 a 21:30

Diumenges i festius de 9:00 a 15:00