



vint anys
can rin

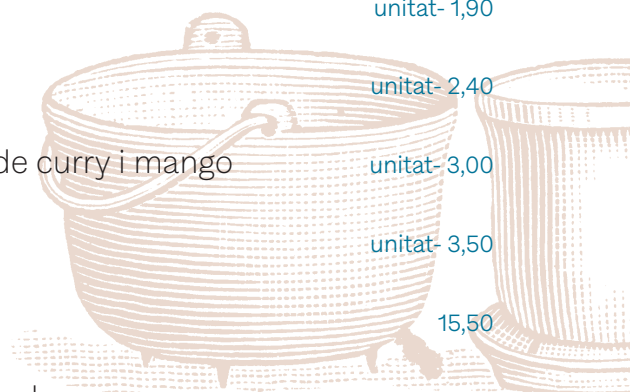
Si tens algun tipus d'al·lèrgia o intolerància, fes-ho saber al teu cambrer.
Acceptem tickets restaurant de dilluns a divendres migdia no festius.

RESTAURANT CAN RIN
Torrent roig N°2
Cabriels 08348
Telf. 93 750 90 01
restaurantcanrin@gmail.com

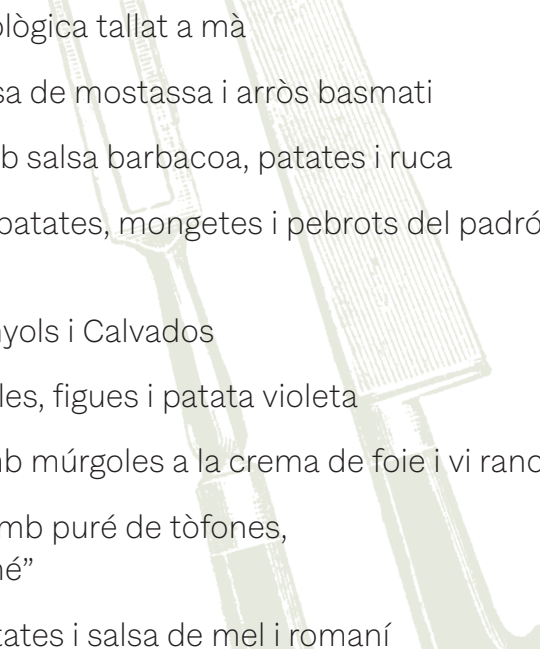
www.canrin.net

Entrants

Amanida Can Rin (poma, mango, codony, nous , formatge fresc i vinagreta de mostassa)	9,90
Amanida de formatge brie arrebossat amb vinagreta de fruits vermells	9,90
Amanida verda (enciam, alvocat, cogombre, mongeta verda, edamame, festucs i vinagreta de wasabi)	9,50
Amanida de carxofes farcides de foie, ametlles i oli de tòfones	12,90
Salmó marinat amb wasabi, alga nori, alvocat, arròs inflat i maionesa de soja	13,50
Sopa de ceba amb ou poché, formatge i crostonets de pa	9,50
Carpaccio de peus de porc amb rovellons, gambes i pinyons	13,50
Ous al plat amb tomàquet, patates, xistorra, pebrot verd i pa d'all	8,50
Risotto de bolets amb salsa de ceps i parmesà	10,50
Canelons de rap, llagostins i sèpia amb salsa de marisc i tòfona	15,50
Escopinyes a la planxa amb romaní	13,00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona	13,90
Patates braves	6,50
Pebrots del padró	6,50
Croquetes de rostit i tòfona	unitat- 1,90
Bunyols de bacallà amb romesco	unitat- 2,40
Llagostí arrebossat amb pasta kataifi i salsa de curry i mango	unitat- 3,00
Garoines farcides i gratinades	unitat- 3,50
Coca torrada amb tomàquet i pernil de gla	15,50
Coca torrada amb tomàquet i anxoves del nord	14,50

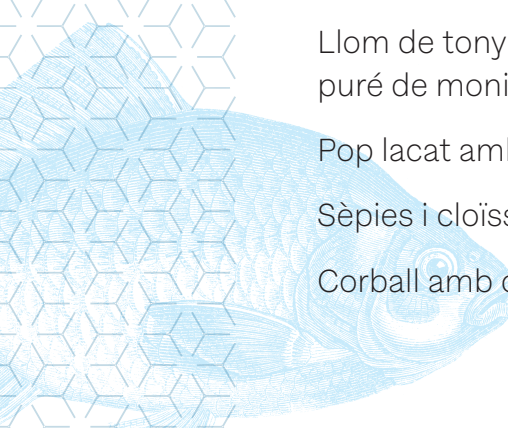


Carns



Steak tartar de vedella ecològica tallat a mà	19,50
Daus de pollastre amb salsa de mostassa i arròs basmati	14,90
Costella de porc duroc amb salsa barbacoa, patates i ruca	16,50
T-bone de vaca vella amb patates, mongetes i pebrots del padró (1kg, per a 2 persones)	50,00
Cuixa de cabrit amb rossinyols i Calvados	21,50
Filet de vedella amb cabrales, figues i patata violeta	21,50
Magret d'ànec salvatge amb múrgoles a la crema de foie i vi ranci	21,50
Hamburguesa de Wagyu amb puré de tòfones, xips de carxofes i ou "poché"	18,00
Garrinet desossat amb patates i salsa de mel i romaní	22,00

Peixos



Bacallà gratinat amb all i oli de taronja, crema de carbassa, botifarró i xips de carxofa	21,50
Llom de tonyina yellowfin amb medalló de foie, espàrrecs verds, puré de moniato i salsa de vinagre d'arròs fumat	22,50
Pop lacat amb parmentier, carxofes, blat de moro i ceba vermella	21,50
Sèpies i cloïsses amb cigrons i ous de reig	19,00
Corball amb cebetes, bolets fumats i puré de moniato	18,00

Ni carn ni peix

Carbassa farcida d'espàrrecs verds, tomàquet, formatge de cabra, pinyons i alfàbrega

14,50

Arrossos & Fideuà

Mínim 2 persones

Arròs de peix i closca

15,50

Arròs negre

15,90

Arròs caldós de llamàntol

22,00

Fideus a la cassola amb costella, carxofa, gambes i cloïsses

15,50

Fideuà

14,90

Menú Infantil

Per a nens i nenes fins a 10 anys

Plat combinat amb beguda i postres

15,00

Els nostres pans

Pa de massa mare

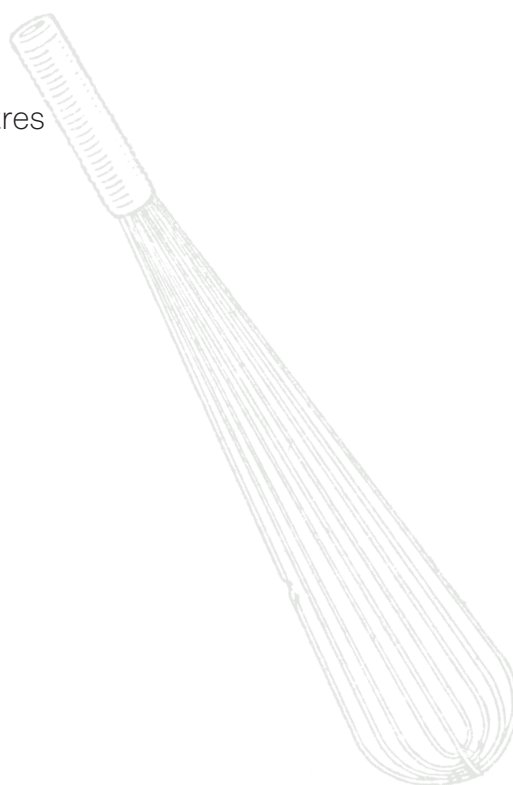
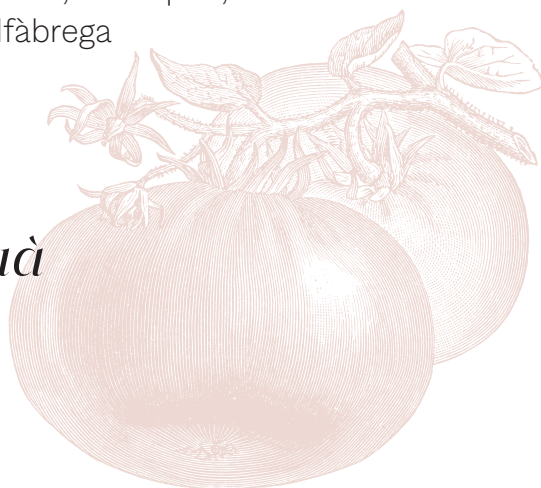
1,50

Coca d'oli torrada amb tomàquet

2,50

Pa sense gluten

1,50



Postres

Soseres amb maduixes, nata i xocolata	5,50
Tiramisú	5,50
Pastís de formatge amb gerds	5,50
Coulant de xocolata amb gelat de mandarina i crema de cardamom (Opció de coulant sense gluten)	5,50
Panacotta de Marialluïsa amb gelat de festucs i galeta de sèsam	5,50
Pinya al ron amb gelat de romaní, crumble d'avellanes i iogurt cremós	5,50
Caneló cruixent de poma amb crumble, gelat de xocolata i crema	5,50
Petit fours (borratxo de canyella i taronja, roca de xocolata blanca, tartaleta de cafè i Baileys i trufa de xocolata)	5,50

Vins dolços a copes

MOSCATEL EMILÍN Xerez	3,50
100% Moscatell	
<i>Pastes de full i postres elaborats a base de fruita o fruits secs</i>	
EAST INDIA SOLERA XERRY Xerez	3,50
80 % Palomino 20 % Pedro Ximenez	
<i>Postres, formatges o foie gras</i>	
PEDRO XIMENEZ PX SAN EMILIO Xerez	3,50
100% Pedro Ximenez	
<i>Postres de xocolata, formatges blaus o gelat de vainilla</i>	
VI DE GLAÇ GEWÜRZTRAMINER ECOLÒGIC D.O. Penedès	3,50
100% Gewürztraminer	
<i>Crema pastissera, merengues i formatges tous</i>	
VI DE GLAÇ XAREL.LO ECOLÒGIC D.O. Penedès	3,50
100% Xarel.lo	
<i>Postre de fruita, foies i formatges de fortlesa mitjana</i>	

Cafès

Cafè	1,50
Tallat	1,60
Cafè amb llet	1,70
Cafè Americà	1,80
Capuccino	2,50
Cafè Irlandés	6,00
Cigaló	2,50
Trifàsic	2,60



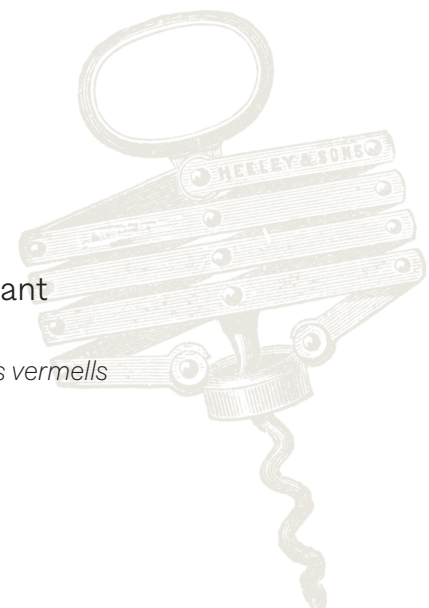
Infusions & Tes

Earl grey	2,50
Pu-erh	2,50
Te verd Gunpowder	2,50
Te verd amb mango	2,50
Te verd amb ginseng i llima	2,50
Fruits del bosc	2,50
Camamilla	2,50
Tila	2,50
Maria Lluisa	2,50
Menta poniol	2,50
Rooibos amb canyella	2,50
Rooibos tropical	2,50
Te blanc pai mu tan	2,50



Vins Negres

MARMELLANS JOVE D.O. Catalunya Garnatxa, Ull de Llebre i Samsó <i>Aroma de fruits vermells amb notes florals</i>	10,50
LES GALLINETES JOVE D.O. Conca de Barberà Vi solidari, donació 1€ a AFRODISCA 40% Garnatxa, 30% Syrah, 30% Trepat <i>Jove, viu i fresc amb notes a fruita madura</i>	16,00
BLAU ROURE D.O. Montsant Carinyena, Garnatxa i Syrah. 5 mesos de criaça <i>Fresc, equilibrat amb fons especiat i aroma afruitat</i>	16,00
COSTERS DEL GRAVET CRIANÇA D.O. Montsant Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Carinyena <i>Equilibrat i suau, combina l'acidesa amb notes de fruits vermells</i>	20,50
ENGLORA CRIANÇA D.O. Montsant Multivarietal. 10 mesos de criaça. Vi d'autor <i>Balsàmic, aromes de fruita madura i regalèssia</i>	17,00
TESTUAN NUAR ROURE D.O. Montsant Garnatxa, Samsó i Syrah <i>Fresc, balsàmic i amb cos. Amb notes a fruita vermella madura</i>	17,00
EMPIT CRIANÇA D.O. Priorat Garnatxa vermella, Syrah i Carinyena <i>Aroma afruitat amb notes minerals, elegant amb cos i estructurat</i>	22,80
FINCA FUROT CRIANÇA D.O. Empordà 100% Samsó. 12 mesos en barrica <i>Refrescant, aromàtic i amb salinitat</i>	16,50
LA FONT DEL GAT JOVE D.O. TERRA ALTA 100% Garnatxa negre <i>Jove i Viu, notes de fruita madura i amb poca astringència</i>	13,00



ALMODÍ PETIT JOVE D.O. Terra Alta Garnatxa tinta, Syrah, Carinyena, Merlot i Garnatxa borrada <i>Notes a fruits vermells, especiat, rodó i envolvent</i>	13,00
RAMÓN BILBAO CRIANÇA EDICIÓ LIMITADA D.O. Rioja 100% Tempranillo <i>Afruitat amb notes de cacao i especies, ben estructurat i untuós</i>	19,90
VIÑA HERMÍNIA RESERVA D.O. Rioja Tempranillo. Garnatxa i Graciano <i>Elegant, equilibrat i aroma de fruita negra madura amb notes cremoses</i>	19,00
DORIUM CRIANÇA D.O. Ribera del Duero Tempranillo <i>Golós, notes a fruits negres, fresc i rodó</i>	17,50
CORIMBO 2014 COLLITA D.O. Ribera del Duero 100% Tinta del país <i>Frescs, amb volum i elegant. Aroma de fruits vermells</i>	32,00
LIBRANZA CRIANÇA D.O. Toro 100% Tinta de Toro <i>Aromes a fruita vermella, espècies i torrefactes, elegant i llarg a boca</i>	34,00
Sangria de vi	13,50



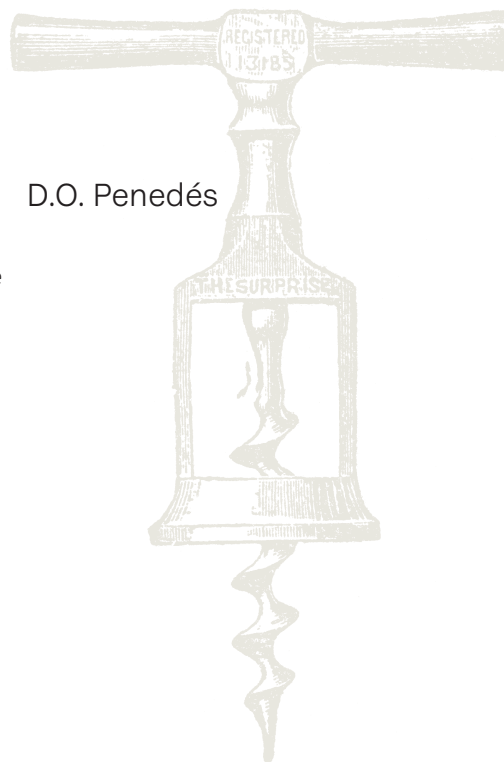
Vins Blancs

MARMELLANS D.O. Catalunya Macabeu i Garnatxa Blanca <i>Jove, Refrescant, Aromàtic i Floral</i>	10,50
IN-VITA D.O. Alella Pansa Blanca i Sauvignon Blanc <i>Jove amb cos i aroma mediterrani</i>	13,50
TESTUAN D.O. Alella Pansa Blanca i Garnatxa Blanca <i>Jove, sec i untuós amb aromes de fruita confitada</i>	17,00
GRAMONA MUSTILLANT (AGULLA) D.O. Penedés 100% Parellada Ecològic <i>Aromes de fruita blanca</i>	12,50
GESSAMÍ DE GRAMONA (37,5cl -11,50€) D.O. Penedés Moscat d'Alexandria, Moscat de Frontignan i Sauvignon Blanc <i>Afruitat amb aromes de fruita blanca i flors</i>	16,90
ESPELT 15 ROURES D.O. Empordà Garnatxa Blanca i Garnatxa Gris <i>Aromes de fruita blanca i torrades. Sec amb molt de cos i barrica</i>	16,90
AESSIR EXPRESION D.O. Terra Alta 100% Garnatxa Blanca <i>Ampli en boca, sec i complex. Acidessa ben integrada</i>	17,00
ALMODÍ PETIT D.O. Terra Alta Garnatxa Blanca, Chardonnay i Sauvignon Blanc <i>Aromes a plàtan i poma, amable i amb bona acidesa</i>	13,00

- ZIMBRÓN** D.O. Rueda 18,50
100% Verdejo
Franc, fresc i amb lleugeres notes de fruites tropicals i barrica
- MARQUÉS DE IRÚN** D.O. Rueda 13,50
100% Verdejo
Cítric i untuós amb notes a fruita blanca i tropical
- PACO I LOLA nº12** D.O. Albariño 16,00
100% Albariño
Cítric, fresc i amb notes a fruita tropical dolça i lichis
- CAMPILLO BLANCO** D.O. Rioja 16,00
Viura i Chardonnay
Fermentat en barrica. Fons frutal amb notes a vainilla i torrats
- LA MARIMORENA** D.O. Albariño 22,00
100% Albariño
Aromes a herbes i cítrics, amb cos i criaça sobre lles
- JEAN LEÓN VINYA GIGI** D.O. Penedés 38,00
100% Chardonnay
Sedós, acidesa elegant i aromes a fruita tropical. fermentat en barrica

Vins Rosats

MARMELLANS DO CATALUNYA	10,50
Garnatxa, Ull de Llebre i Samsó	
<i>Jove, refrescant i aromàtic</i>	
ULLONES D.O. Empordà	15,00
100% Garnatxa	
<i>Aromes de fruita fresca vermella</i>	
AURORA DO PENEDÉS	16,50
Pinot noir, Xarel·lo i Syrah	
<i>Refrescant, dolç i lleuger amb notes a fruita vermella</i>	
JANÉ VENTURA D.O. Penedés	15,50
Sumoll, Ull de Llebre i Syrah	
<i>Aroma de rosa, untuós i ampli en boca</i>	
MOUSTILLANT DE GRAMONA (AGULLA) D.O. Penedés	12,50
Syrah i Merlot	
<i>Aromes a fruita fresca i cassis, tonficant i alegre</i>	



Vins a copes

Negres

MARMELLANS D.O. Catalunya	2,90
LA FONT DEL GAT D.O. Terra Alta	3,00
PETIT ALMODI D.O. Terra Alta	3,20
BLAU D.O. Montsant	4,00
RAMÓN BILBAO D.O. Rioja Edició Limitada	4,50
VIÑA HERMÍNIA RESERVA D.O. Rioja	4,50

Blancs

PETIT ALMODÍ D.O. Terra Alta	3,00
IN VITA D.O. Alella	3,50
MARQUÉS DE IRÚN D.O. Rueda	3,50

Escumosos

FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA D.O. Cava Macabeu i Xarel·lo <i>Ampli en boca, aromes lleugers característics de reserva</i>	13,50
CODORNIU 1551 BRUT (Benjamí 20cl) D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo i Parellada <i>Aromes a cítrics, flor d'ametller. Frescor equilibrada i fines bombolles</i>	4,20
LLOPART BRUT NATURE D.O. Cava Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu i Parellada <i>Lleuger i elegant a boca, amb bona presència i estructura</i>	19,90
DO BRUT NATURE GRAN RESERVA VINTAGE D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu i Parellada <i>54 mesos de criaça, Lleuger, cremós i elegant, aromes a pa i fruita groga</i>	22,50
GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay <i>60 mesos de criaça, tocs a fruita blanca, llimona, anisats i fonoll</i>	29,50
GRAMONA III LUSTROS BRUT NATURE GRAN RESERVA D.O. Cava Xarel·lo i Macabeu <i>96 mesos de criaça, tocs a prèsec i poma amb aromes a torrats i fruits secs</i>	38,00
EXTREMARIUM ROSÉ BRUT NATURE D.O. Cava 100% Pinot Noir <i>Aromes cítrics, roses i a lli. Fresc i amb fines bombolles</i>	17,90
GRAMONA "LA CUVÉE" BRUT RESERVA D.O. Cava Xarel·lo i Macabeu <i>Fresc, cítric i amb notes tropicals</i>	18,00
BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE Champagne Pinot Noir, Chardonnay i Meunier <i>Tocs a cítric, avellana i rebostería. Fresc i llarg a boca</i>	56,00
Tissana de cava	15,00

