



ENTRANTS FREDS

Pernil 100% ibèric de gla (tallat a mà amb pa artesà i tomàquet 100gr.)	33.00€ - ½ 24.00€
Anxòves Rafa Lopez Serie Oro (8 peces, edició exclusiva per Can Pasqual)	29.00€ - ½ 18.50€
Amanida Pagesa Can Pasqual (tomàquet, bescuit, pebrot Vermell rostit al jospèr, pebrot verd, ceba blanca i morada, patata i peix sec)	19.00€
Amanida de l'horta (varietat d'enciams, tomàquet, ceba, espàrrecs blancs, pebrot verd i alvocat)	17.00€
Tàrtar de tonyina vermella amb mango, alvocat i algues	23.00€
Tàrtar de gambes i bullabesa cítrica	23.00€
Ceviche Can Pasqual	24.00€
Boquerons casolans amb vinagre, chips de patata	16.00€
"Tiradito" de peix del dia amb amani cítric	24.00€

ENTRANTS CALENTS

Croquetes de llamàntol nacional (unitat)	3.00€
Croquetes de pernil ibèric (unitat)	3.00€
Saltejat de sèpia, favetes baby, butifarra, vichyssoise de fongs, caviar de piparres i tinta	21.00€
Calamarsets fregits amb chips de ceba i pastanaga	19.00€
"Frita" de pop (Plat tradicional de l'illa de Formentera)	18.00€
Calamar a la bruta (Plat tradicional de l'illa de Formentera)	19.50€
Calamar a la "Andaluza" amb maionesa de llima	19.50€
"Ortiguillas de mar" (acompanyades de salsa tàrtara d'algues)	19.00€
Boquerons fregits a la llima	16.00€

ARROSSOS (MIN. 2 PERSONES / PREU PER PERSONA)

Paella mixta (pollastre, costelles de porc i marisc)	24.00€
Arròs del Senyoret	24.00€
Paella de peix i marisc	24.00€
Paella de llamàntol	86.00€/Kg + arros 12.50€(p/p)
Arròs negre	24.00€
Fideuà de peix i marisc	24.00€
Paella de verdures	24.00€
Arròs de coliflor, peix sec i alls tendres	24.00€

* Tots els nostres arrossos poden ser secs, melosos o caldosos.

Pa amb all i oli o oli (AOVE) i olives partides (p/p)	3.00€
Pa sense gluten (p/p)	3.00€

LES BRASES DE CAN PASQUAL (JOSPER)



PEIX

Plat de peix del dia (preguntar al cambrer)	33.00€
Peix del dia (Salvatje. Peces senceres)	77.00€/Kg
Parrillada de peix (mín. 2 persones)	38.00€(p/p)
Calamar a la brasa	19.50€
Pop a la brasa, parmentier de patata i oli de sobrasada de Formentera	23.00€

CARN

Chuletón de rubia gallega (30 dies de maduració) (al pes)	70.00€/Kg. Mínim 600grs
** T-Bone de rubia gallega (30 dies de maduració) (al pes)	70.00€/ Kg. Mínim 600grs
Entrecot dels Pirineus (20 dies de maduració)	25.50€
Filet de vedella del Pirineus (20 dies maduració)	27.00€
Fregit de costelletes de xai (patates, alls i pebrots)	22.50€
• Costelletes les brases	22.50€
Pollastre de corral glacetjat	18.00€
Steak tàrtar , “hueso de tuétano” i gelat de mostassa verda	28.00€
Salses casolanes: Pebre/ Roquefort / Salsa verda	4.00€

PLATS DE L'ILLA...

ESTIMEM LA TRADICIÓ (MÍN. 2 PERSONES)

Guisat de peix	36.00€(p/p)
Peix a la sal	77.00€/Kg
Peix en salsa verda	77,00€/Kg
Bullit de peix amb arròs a banda	39.00€(p/p)
Llàmantol fregit amb ou de corral, patates i pebrots de Padró (preu Kg.) *	86.00€/Kg
Zarzuela de peix i marisc (mín. 2 persones)	39.00€(p/p)

PASTES + PLATS INFANTILS

Espaguetis bolonyesa	15.00€
Escalopa de pollastre amb patates fregides	15.00€

POSTRES CASOLANES

Soufflé Can Pasqual	13.00€
Formentera (La nostra versió de pastís de xocolata)	10.00€
Coco Loco (Coco, xocolata y pinya) (per compartir)	13.00€
Amanida de fruita	9.00€
Sorbet de llimona	6.00€
Gelats casolans (bola)	3.00€

Apostam pels productes de proximitat. Al restaurant Can Pasqual utilitzam productes ecològics de Formentera. IVA inclòs en tots els preus.

El nostre local compleix amb el reglament (UE) núm 1169/2011 sobre informació d'al·lèrgens. Qualsevol al·lèrgia o intolerància comunicar-ho al cambrer. Gràcies.