



CAN TOSCA
RESTAURANT



CARTA





Benvinguts a Can Tosca

Can Tosca és una masia del segle XVIII que ha estat totalment rehabilitada entre els anys 1982 i 1985 per no perdre la seva autenticitat. Situada a 12 km. de Girona i envoltada d'un magnífic paratge de naturalesa, fa que sigui un lloc únic on celebrar un esdeveniment inoblidable.

El restaurant ofereix un ambient agradable i la possibilitat de gaudir de la millor cuina catalana, juntament amb un acurat servei i uns plats originals elaborats amb productes de la terra o Km0.

A Can Tosca disposem d'una gran varietat d'espais per acollir-vos, gràcies als menjadors de diferents capacitats, terrasses i zones enjardinades que fan de la masia, un lloc emblemàtic.

Compta amb una capacitat d'entre 12 a 180 persones, és per aquest motiu que és ideal per a tot tipus de celebracions.

Deixa't sorprendre't i gaudeix d'una experiència inoblidable!

Can Tosca és un indret únic proper a Girona on es cuida fins al més mínim detall, amb un nou enfocament on la veterania i la juventut van de la mà perquè el client obtingui un cúmul de plaers. Volem desenvolupar tots els seus sentits de principi a fi.

Podem definir la nostra gastronomia com una cuina amb ànima i memòria que mira enrere per unir tradició i modernitat. Elaborem plats elegants i equilibrats i cada cosa té gust a el que ha de tenir.

Persegüim l'excel·lència durant cada servei donant-nos suport entre tots, amb un equip experimentat que treballa cada dia per oferir-te el millor, fent el que més li agrada. Volem que cada persona gaudeixi d'una experiència gastronòmica i tenim el principal objectiu d'obtenir la vostra màxima satisfacció.

La gran quantitat de salons privats de diferents capacitats fan que puguem complaure qualsevol necessitat.

Ens caracteritza un tracte familiar i proper, que fa que dediquem a cada reserva el màxim de nosaltres mateixos amb un assessorament tant professional com amigable



AMANIDES

Amanida de tomàquet rosa amb burrata, gelat d'alfàbrega, nous i orenga 18.00€



Amanida de ventresca amb pebrots del piquillo, tomàquet rosa i anxoves del Cantàbric. 16.50€



Amanida de perdiu escabetxada 18.50€



Amanida de tempura de llagostins i vinagreta de fruits vermells 18.50€



Amanida de formatge de cabra amb reducció de Pedro Ximénez, pinyons, panses de Corinto i festucs. 14.50€



PER COMENÇAR

Pernil ibèric de gla reserva D.O. Guijuelo 27.50€

Fusta de formatges 18.50€



'Cecina' del Bierzo 16.50€

Micuit d'ànec amb puré de mango 18.80€

Graellada de verdures de l'hort a la brasa 16.80€

Carxofes confitades amb parmentier trufat, ou poché i cruixent de 'cecina'. 16.50€



Saltejat de favetes baby amb alls tendres, xampinyons i escenalls de pernil ibèric de gla reserva D.O. Guijuelo 16.90€

Canelons de foie i bolets de temporada 16.90€



Tataki de tonyina Balfegó amb wakame, salsa teriyaki i romesco 36.00€



Tataki de presa ibèrica de gla reserva D.O. Guijuelo. 19.80€








Tartar de salmó 18.50€

















Pop a la planxa sobre un llit de puré de patata trufat. 19.50€



PER COMENÇAR






















- Lingot de cua de bou amb crema de bolets i tòfona 21.50€
 
- Timbal de cérvol amb Pedro Ximénez 18.50€

- Flam de peus de porc trufat 18.50€

- Cargols Can Tosca 19.50€
- Musclos de roca gallegos amb salsa de tomàquet picant 14.50€

- Mariscada (mínim 2 persones per encàrrec) s/m
 

ARRÒS (MÍNIM 2 PAX)



- Arròs cremós de bolets de temporada 14.50€
 
- Arròs amb llamàntol del país 30.00€
  
- Paella marinera 16.50€
  
- Arròs negre 14.50€
  
- Arròs melós del senyoret de rap i gambes 24.50€
  



PEIXOS

Llom de llobarro salvatge amb verduretes rostides i fruits secs	28.50€
 	
Orada salvatge d'1.2 Kg a la brasa.	48.00€
	
Tronc de lluç de palangre nacional a la marinera amb cloïsses	19.50€
   	
Rap al forn amb salsa de pescadors i patatetes	28.50€
   	
Bacallà a la mel amb bunyols de poma.	18.50€
  	
Calamar de la costa a la planxa amb salsa de romesco.	18.50€
   	
Filet de tonyina Balfegó a la graella amb cruixent de rucula i pesto	38.00€
  	

CARNS
















Steak tartar	28.50€
	
Costelletes de xai 'lechal' a la brasa.	32.00€
Espatlla de xai lletó a la brasa o forn	28.50€
Magret d'ànec amb orellanes i reducció de Pedro Ximénez	21.50€
Filet de porc ibèric a la brasa amb cremós de patata amb salsa del chef	21.50€
	
'Chuletón' de vaca d'Àvila d'1 kg	48.50€
Entrecot de vaca d'Àvila de 500 g	32.60€
Filet de vaca d'Àvila de 220 g	29.50€
'Chuletón' de vedella blanca 'lechal' de 800g	48.50€
Entrecot de vedella blanca 'lechal' de 400g	32.60€
Filet de vedella blanca 'lechal' de 220g	29.50€
Entrecot d'Angus de 400 g	64.00€
Filet d'Angus de 220 g	42.00€
Entrecot de bou a la brasa	85.00€/Kg
Filet de bou a la brasa	66.00€
Graellada de carn Can Tosca (mín. 2 persones)	32.50€ /pp

POSTRES





























Làctics

Crema catalana	5.80€
  	
Flam de la casa amb nata	5.50€
 	
Crema Can Tosca amb ametlles i dolç de llet	5.00€
	
Pannacota amb gerds	5.00€
	
Mató de fonteta amb mel i nous.	6.50€
 	
Postres del músic amb moscatell de l'Empordà	6.50€
	

Mini porcions


Coulant de xocolata michel brass amb gelat de vainilla de macadàmia i nata	8.50€
       	
Tatin de poma amb nata tèbia líquida, canyella i gelat de vainilla de macadàmia	8.50€
      	
Piramide de xocolata amb crema anglesa	8.50€

Pâtisserie

Pastís Sacher	6.80€
      	
De tres xocolates	6.80€
     	
Mousse de llimona	6.80€
      	
Cheesecake de dolç de llet i nous.	6.80€
    	
De pastanaga	6.80€
    	
De fruits vermells	6.80€

POSTRES

Sorbet

De mojito.6.50€
	
De mango6.50€
	
De pinya colada6.50€
De gintònic6.50€

Gelats artesans

De xocolata al cacau6.50€
    	
Vainilla amb nous de macadàmia6.50€
De iogurt de maduixa.6.50€
De ratafia.6.50€
De Bailey's6.50€
 	



GLUTEN CRUSTACIS OUS PEIXOS CACAHUET SOIA LLET NOUS API MOSTASSA SÈSAM SULFITS TRAMÚS MOLUSCS



MENÚ INFANTIL

Macarrons8.90€
Canelons casolans de carn.9.50€
Croquetes casolanes de carn de rostit9.50€
Costelles de cabrit a la milanesa	12.00€
Escalopa de pollastre.9.00€
Bistec de vedella de girona	12.00€
Cuixa de pollastre.8.90€
Botifarra de pagés sal i pebre8.90€
Plat combinat de macarrons, escalopa i patates	12.00€



VINS NEGRES

D.O EMPORDÀ

Rucada (Mas Estela)	18.50€
Perelada 5 finques Reserva	21.50€
Perelada Cigonyes negre	18.50€
Perelada Finca Malaveina	29.90€
Terra Remota	29.90€
Mas Romeu Senglar	18.50€
Perafita (Martin Faixo)	29.90€

D.O RIOJA

Glorioso crianza (Bodegas Palacio) . .	18.50€
Viña Albina Gran Reserva	42.60€
Viña Bosconia Reserva	42.50€
Viña Tondonia Gran Reserva	132.50€
Viña Cubillo Crianza	19.90€
Viña Pomal Gran Reserva	39.90€
Marqués de Murrieta Reserva.	39.90€
Muga Reserva Selección Especial . .	45.60€
Prado Enea Gran Reserva.	66.00€
Ramón Bilbao Crianza.	16.60€
Pujanza Finca Valdepoleo.	32.50€
Pujanza Norte.	65.00€
Contino Reserva	36.90€
Viña Alberdi Crianza.	18.90€
904 Gran Reserva	74.00€
Viña Ardanza Reserva	39.90€
Viña Real Gran Reserva	39.90€
Marqués de Riscal Gran Reserva . .	49.90€
Azpilicueta crianza.	18.90€
Fincas de Ganuza Reserva	48.90€
Ramírez de Ganuza Reserva	78.00€
Allende.	32.90€
Predicador (Bodega Contador)	41.90€

La cueva de Contador (B. Contador)	92.50€
Finca nueva crianza (Finca nueva). . .	18.50€
Dalmau (Marqués de Murrieta). . . .	66.00€
La Montesa (Palacios remondo)	21.90€
El bosque (Sierra Cantabria)	96.00€
Sierra Cantabria garnacha	18.90€
La nieta (Viñedos de páganos). . . .	110.00€
Lindes de remelluri (Viñedos S.Vicente).	18.90€
La locomotora reserva.	28.50€

D.O RIBERA DEL DUERO

Viña Sastre Pesus.	450.00€
Viña Sastre Pago Santa Cruz	69.50€
Valbuena Vega Sicilia	165.50€
Vega Sicilia "Único" Reserva Especial	350.00€
Alion	92.90€
Carmelo Rodero Reserva	45.90€
Matarromera reserva.	42.60€
Pago Carraovejas.	55.00€
Pago de Capellanes Crianza	36.00€
Protos reserva	39.90€
Damana Crianza Tempranillo	22.50€
Cepa Gavilán Crianza	19.80€
Pago de Carraovejas El Anejó	96.00€
PSI cosecha	59.60€
Aalto cosecha.	45.00€
Pícaro del águila	36.00€
Garmón cosecha	61.00€
Senda del oro	21.00€
Mauro vendimia seleccionada	96.00€
Flor de pingus	150.00€

D.O PRIORAT

Coster de L'Ermita Mas Igneus	74.90€
Clos Erasmus	350.00€
Les Manyes	250.00€
Camins del Priorat (Álvaro Palacios) .	29.90€
Les crestes (Doix)	29.90€
Els pics (Mas Alta)	28.90€
Salanques (Doix)	54.90€
Cirerets (Mas Alta)	56.90€
Gratallops vi de vila (Álvaro Palacios)	90.00€
Planetes de nin garnacha natural D'Amfora (Familia Nin-Ortiz)	46.00€
Formiga de Vellut (Clos Galena)	29.90€

D.O Penedés

Finca Els Camps Ull de Llebre	46.80€
Jané Ventura Sumoll	48.60€
Pas curtei (Alemany i corrio)	29.90€
Sot Lefric (Alemany i corrio)	86.90€
Merlot - Syrah (Augustus)	21.50€

D.O LA MANCHA

Bodegas Volver Triga Negra	60.00€
--------------------------------------	--------

D.O CALATAYUD

Honoro Vera.	19.50€
Garnacha de Fuego	18.50€
Breca negra	42.50€
Manda huevos	44.80€
Garnacha viñas viejas (Las rocas de San Alejandro)	21.50€

D.O CAMPO DE BORJA

Fagus.	49.90€
Garnacha centenaria.	24.50€
Tres picos	32.60€

D.O BIERZO

La prohibición (Pittacum).	44.50€
Villa de Corullón (descendientes de J.Palacios).	66.40€
Pétalos	29.90€

D.O SOMONTANO

Secastilla.	54.50€
Viñas del Vero Gran Vos.	32.50€
Enate reserva	29.90€

D.O ALMANSA

Laya	19.50€
Atalaya del camino.	28.50€
Alaya tierra	44.90€

D.O YECLA

Casa cisca	58.90€
Castaño monastrell dulce	21.50€
Hécula	16.50€

D.O MADRID

Garnacha agrícola de cadalso	19.60€
El hombre bala	28.60€
La reina de los deseos	92.00€

D.O MONTSANT

Costers del gravet (Capcanes)	25.60€
Bancal del bosc (Vinyes Domenech) .	21.90€

D.O COSTERS DEL SEGRE

Finca barqueres Cariñena (Tomás Cusine)	44.50€
Geol (Tomás Cusine).	43.50€

D.O CARIÑENA

Corona de Aragón reserva	24.50€
Vinos del viento selección especial . .	38.00€

D.O CATALUÑA

Clos D'Agon	66.00€
Idoia (Uvas felices).	21.50€
L'Equilibrista	28.90€

VINS ROSATS

D.O EMPORDÀ

Vinya del metge	36.00€
Premium cresta rosa	18.90€
Perelada Cigonyes rose	18.50€
Malesa (Mas Romeu).	18.50€
Amic (Clos D'Agon)	26.50€

D.O RIOJA

Flor de Muga	31.50€
Marques de Murrieta Primer Rose . .	39.90€
Izadi Larrosa	18.50€

D.O MONTSANT

Coca i Fito Rosa	29.90€
----------------------------	--------

D.O NAVARRA

Inurrieta	18.50€
Chivite las fincas	21.50€
Rioja Vega Tempranillo	28.60€

D.O PENEDES

Jean Leon 3055	29.90€
Ermita D'Espiells	18.50€

D.O SOMONTANO

Alquezar rosado somontan.	16.50€
-----------------------------------	--------



VINS BLANCS

D.O EMPORDA

Perelada Cigonyes blanc	16.50€
Malesa (Mas Romeu).	18.50€
Perafita Picapoll (Martín Faixo).	18.50€
Amic (Clos D'Agon)	24.90€
Selva de mar (Mas estela).	29.90€

D.O RUEDA

Protos Verdejo	16.50€
José Pariente verdejo 2.016 (fermentado en barrica)	29.90€
Perro verde (uvas felices)	19.60€
Belondrade y lurton	44.60€
Quintaluna (Ossian)	19.90€
El transistor (Telmo Rodríguez)	36.40€

D.O RÍAS BAIXAS

Laureatus dolium.	42.00€
Noelia bebelia.	28.80€
Martín codax Vindel	61.20€
Granbazan limousin	26.80€
Martin codax Organistrum	38.60€
La mar	45.00€
Pazo Barrantes (Marqués de Murrieta)	39.80€

D.O NAVARRA

Inurrieta	18.50€
Castillo de monjardin chardonnay barrica selección	18.90€

D.O Penedés

Gessami gramona	21.60€
Cargol treu vi (Alemany i corrio).	32.50€

Aloers (celler credo)	28.90€
Gramona Mas Escorpí	26.90€

D.O SOMONTANO

Glarima Sommos Gewurztraminer.	16.50€
Enate Blanc Chardonnay 234.	18.50€
Enate Blanc Gewurztraminer	24.50€
Viñas del Vero Clarión	28.50€
Viñas del Vero Gewurztraminer	24.50€

D.O RIBERA DEL GUADIANA

Balancines blanco sobre lias	29.90€
--	--------

D.O RIOJA

Ramón Bilbao Verdejo.	16.50€
Capellanía (Marqués de Murrieta)	56.00€
El predicador blanco (Bodega Contador)	44.50€
Malvasía (Abel Mendoza)	44.50€

D.O COSTERS DEL SEGRE

Auzells (Tomás Cuisine)	19.80€
Finca la serra Chardonnay (Tomas Cuisine)	42.00€

D.O CATALUÑA

L'Equilibrista (uvas felices)	22.50€
---	--------

D.O VALDEORRAS

Godello sobre lias	32.90€
Pezas da portela	58.60€

VINS ESPUMOSOS

D.O CAVA

Juve Camps milésime	42.00€
Gramona enoteca brut nature	26.90€
Recaredo Brut de Brut.	49.90€
Recaredo terrers	32.90€
Sumarroca Nuria Claverol.	74.00€
Gramona III Llustros Brut Nature	42.00€
Gramona argent rose	52.00€
Llopart imperial panoramic gran reserva brut	29.90€
Agusti Torrello Mata gran reserva barrica	48.00€
Gramona Celler Batlle	86.00€
Recaredo reserva particular	89.80€
Reina María Cristina reserva brut.	34.90€
Intens Recaredo rosado	39.60€
L'O De L'Origan rosee (uvas felices).	44.80€
Aire L'O De L'Origan (uvas felices)	39.60€
Vilarnau gran reserva	28.90€

D.O Penedés

Albet i Noya Brut 21 Reserva	42.60€
--	--------

D.O CATALUNYA

Freixenet Mia Moscato Blanc	21.50€
---------------------------------------	--------

D.O EMILIA-ROMAGNA

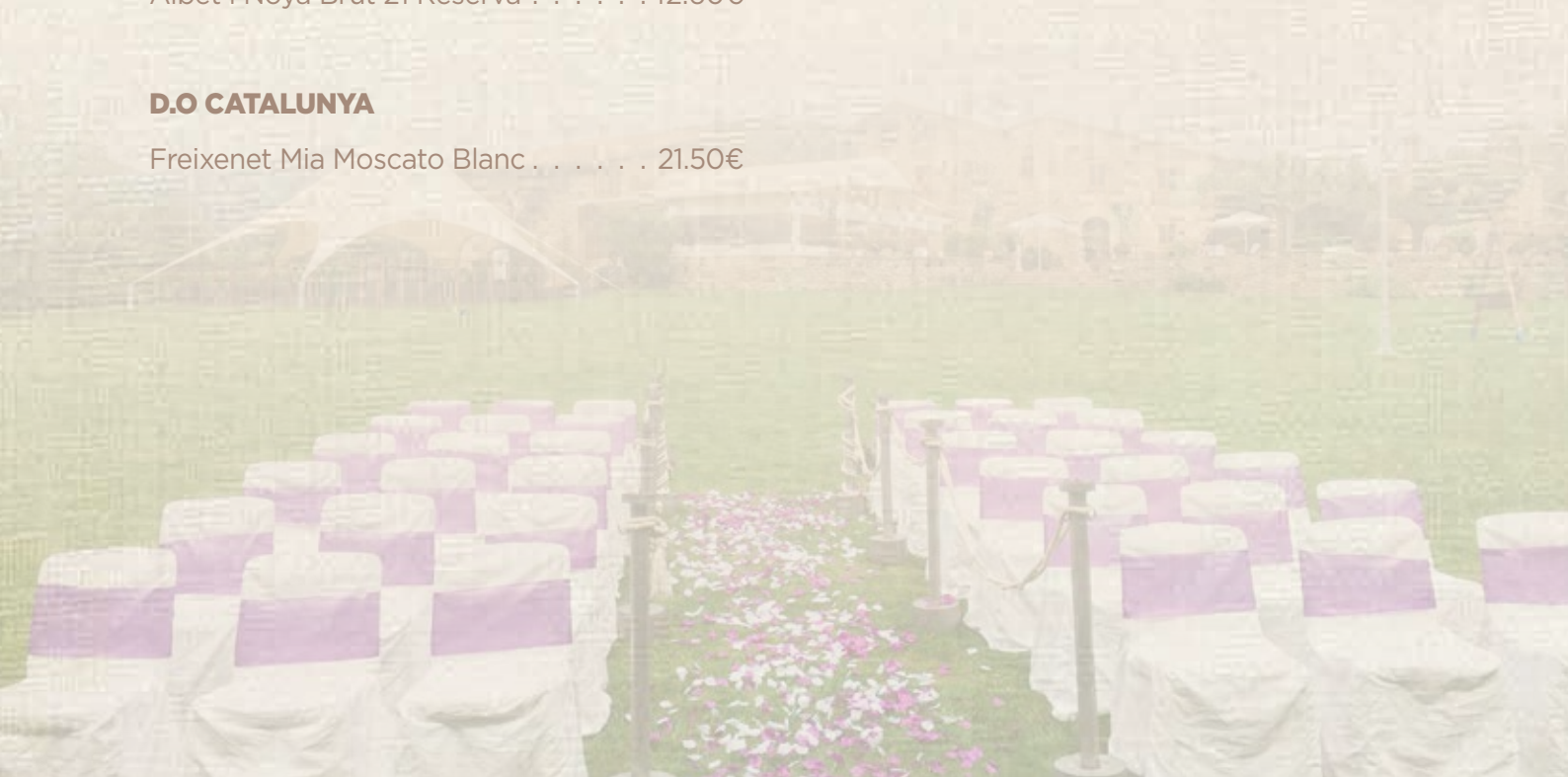
Lambrusco Nuà.	18.60€
------------------------	--------

D.O MOSCATO D'ASTI

Moscato Molteni	22.50€
Moscato D'Asti Paolo Saracco	29.90€

D.O CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	65.00€
Dom Pérignon Vintage	160.00€
Louis Roederer Brut Premier	69.00€
Moët Chandon Grand Vintage	75.00€
Devaux Blanc de Noirs Brut.	66.00€
Devaux Cuvee Rosee Brut	68.00€
Devaux Grande Reserve Brut.	64.60€
Delamotte blanc de blancs	78.00€
Delamotte brut (Salon)	80.00€
Bollinger special cuvee.	86.00€
Veuve Clicquot brut rosè	82.00€
Ruinart blanc de blancs	86.00€
G.H. Mumm cordon rouge brut.	48.90€



17199 Canet d'Adri - Girona
Telèfon: 972 42 80 14
cantosca@cantosca.cat
www.cantosca.cat

