



L'histoire de Can Larry puise ses racines dans la passion gastronomique et la joie de vivre de son fondateur, Josep Martí Palau, surnommé Japo par ses proches, ainsi que dans sa grande créativité et son expertise d'antiquaire.

Il souhaitait exprimer son amour pour une cuisine fraîche, authentique et transparente, préparée sans artifice, avec pour devise:

“De la mer à l'assiette, de la terre à l'assiette.”

Forts de cette conviction, ses enfants perpétuent la tradition, honorant les méthodes de préparation qui évoquent les arômes et les saveurs de nos grands-mères et ancêtres.

Can Larry, un nom choisi avec ironie par son fondateur, est devenu naturellement Agalma, continuant de proposer une cuisine élaborée avec soin, attention et respect des produits locaux.

Agalma n'est ni amour, ni désir ; c'est le fruit de leur union, une explosion d'énergie créative et constante qui transparaît dans chacun de nos plats.

Puisse cette expérience vous rappeler les saveurs et les arômes qui nourrissent le corps et apaisent l'âme.

Nous avons changé le nom, mais pas l'essence.

À votre santé !



ENTRÉES

Salade de laitues sélectionnées avec tomates de saison, oignons nouveaux et huile d'olive extra vierge de Tribana de Peralada	16,50 €
Anchois de Rosas accompagnés de pain cristal, de tomates et huile d'olive extra vierge de Tribana de Peralada	19,50 €
Crevettes sautées aux oignons nouveaux et Garnacha	22,50 €
Grosse crevette rouge de Roses	9,50 €/u
Espardenas du Cap de Creus aux champignons et pois chiches	38,50 €
Cannellonis cuits et gratinés à la béchamel et au foie gras	17,50 €
Jambon ibérique 100% avec pain cristal	22,00 €

LE RIZ

Notre spécialité

minimum deux personnes · prix par portion

Riz Larry accompagné de magret de canard et de foie gras	30,00 €
Riz en soupe aux crevettes	26,00 €
Riz noir aux crevettes rouges de Roses	27,00 €
Riz au turbot et sofrito d'ail jeune	28,00 €
Riz aux concombres de mer du Cap de Creus et notre aïoli	35,00 €
Riz au saucisson noir et aux champignons de saison	24,00 €

DE NOTRE MER

Calamars pêché à la turlutte, à la sauce brutesca	29,00 €
Turbot cuit au four avec crevettes et langoustines	29,50 €
Poulpe de roche grillé avec pommes de terre et œufs au plat	22,50 €
Homard local grillé avec réduction de Pedro Ximénez et oignons caramélisés	56,50 €
Poisson sauvage au four avec oignons, pommes de terre et tomates	s/m

CUISINE MIJOTÉE

Veau de Gérone aux champignons	21,00 €
Jarrets de porc au jus, accompagnés de notre <i>picada</i>	19,00 €
Boulettes de viande maison aux langoustines et calamars	22,50 €
Queue de bœuf braisée, façon grand-mère	29,00 €

NOTRE VIANDE

Filet de bœuf au foie gras de canard	34,00 €
T-bone de bœuf blond de Gérone (500 g), <i>portion de filet et d'entrecôte sur l'os</i>	42,00 €
Entrecôte de bœuf d'Olot (1 kg), maturée 30 jours et cuite sur pierre chaude	80,00 €
Saucisse Duroc XL d'Almacelles avec légumes rôtis	22,00 €

DESSERTS MAISON

Crème grillée <i>Xuixo</i> de Gérone avec glace à la pistache	11,00€
Cheesecake avec réduction de figues	12,00€
Glace au nougat de Jijona (ou nougat tendre) avec carquiñoles et ratafia d'Empordà	9,50€
Assortiment de glaces artisanales (deux boules)	8,00€

Mandarine et menthe - Citron - Fraise - Chocolat noir
Ratafia - Pistache - Nougat de jijona - Vanille Bourbon - Mangue

LES PLATS DU JOUR

Demandez à notre personnel des suggestions de saison, élaborées à partir de produits frais du marché.

Veillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires.