

La Calçotada

35€/PAX

CALÇOTS A DOJO

amb pa de pagès, porrons de vi i salsa salvitxada

LLONGANISSA I BOTIFARRA NEGRA

amb fesols fregits

CARN I COSTELLES DE XAI

amb carxofes al caliu i allioli

CREMA CATALANA O D'AVELLANA

I FRUITA FRESCA DE LA TEMPORADA



INCLOU
PORRÓ
DE VI
I AIGUA

CALÇOTS A RAUDALES

con pan de payés, porrones de vino y salsa romesco

LONGANIZA Y BUTIFARRA NEGRA

con alubias fritas

CARNE Y COSTILLAS DE LECHAL

con alcachofa al caliu y alioli

CREMA CATALANA O DE AVELLANA

Y FRUTA FRESCA DE LA TEMPORADA

INCLUYE
PORRÓNDE
VINO Y
AGUA

Menú infantil

12€

primers
Sopa de fideus amb pilota
Sopa de fideus con pelota
Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa
Canelons (2 unitats)
Canelones (2 unidades)

INCLOU
PA I
AIGUA

segons
Pollastre arrebossat o a la brasa
Pollo empanado o a la brasa
Llonganissa a la brasa
Longaniza a la brasa
Croquetes
Croquetas

10€

INCLOU
PA I
AIGUA

postres
Crema catalana
Gelats Helado
Fruita del temps
Fruta del tiempo

Mig
menú



Els nostres postres

- Crema d'avellana cremada 5,00 €
- Crema catalana 4,00 €
- Flam d'ou 4,00 €
- Poma al forn amb anís i fruites seques 4,00 €
- Mel i mató amb nous 5,00 €
- Rotllet de codonyat casolà de mató i avellanes torrades 5,00 €
- Orelleta amb porronet de moscatell 5,00 €
- Postre de músic (avellanes, ametlles, nous, pances, pinyons, figues seques, orellanes i moscatell) 7,00 €
- Coulant de xocolata 5,00 €
- Pinya natural 4,00 €
- Fruita del temps variada 4,00 €
- Suc de taronja amb gelat de vainilla i coïntreau 5,00 €
- Gelats 4,00 €

Cafès

- Cafè Bombó 1,80 €
- Cafè xocolat 2,00 €
- Cafè irlandès 6,00 €
- Cafè escocès 6,00 €
- Cafè Vienès 3,00 €
- Capuccino 2,50 €
- Trifàssic 2,50 €
- Cigaló 2,50 €
- Americà 2,00 €
- Cafè 1,50 €
- Tallat 1,50 €
- Cafè amb llet 2,00 €

Els Tes

- Camamilla/Manzanilla
- Organic Digestive (BIO)
- Menta/Mint
- Forest Fruits
- Sweet Rooibos
- Organic Relax (BIO)
- Organic Ginger-Lemon
- English Breakfast
- Chai Latte
- Organic Green Tea (BIO)
- Pu-Ear Red Tea

TOTS ELS TES
2,00 €



Vins negres

- Clos Bartolomé D.O.Q. Priorat Garnatxa, Sansó i Cabernet Sauvignon - 12 mesos 17,90 €
- Brúixola Negra (D.O.Q. Priorat) Garnatxa, Sansó i Syrah - 5 mesos 16,90 €
- L'Efecte Volador (D.O. Montsant) Garnatxa i Carinyena - 6 mesos 14,90 €
- Blau Vega (D.O. Montsant) Garnatxa, Sansó i Syrah - 4 mesos 13,90 €
- Clos de Gos (D.O. Montsant) Garnatxa, Sansó i Syrah - 4 mesos 13,90 €
- Petites Estones (D.O. Montsant) Garnatxa i Carinyena - 7 mesos 13,90 €
- Rebeldes Premi VINARI 2018 (D.O. Montsant) Garnatxa i Syrah - 5 mesos 14,90 €
- Temptació (D.O. Tarragona) Ull de llebre i Merlot - 5 mesos 13,90 €
- Blanc Vi Natural Negre (D.O. Tarragona) Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Xarel·lo (sense sulfits) 15,90 €
- Figuro 4 Roble (D.O. Ribera del Duero) Ull de llebre - 4 mesos 14,90 €
- Marqués de Riscal Reserva (D.O.Q. Rioja) Ull de llebre, Graciano i Mazuelo - 25 mesos 17,90 €

Vins blancs

- L'Efecte Volador (D.O. Montsant) Garnatxa i Mostcat - 5 mesos 13,90 €
- Petites Estones (D.O. Montsant) Garnatxa i Carinyena - 7 mesos 13,90 €
- Blanc Vi Nat. Blanc (D.O. Tarragona) Xarel·lo (sense sulfits) 15,90 €
- Seducció (D.O. Tarragona) Moscatell, Xarel·lo i Chardonnay 13,90 €
- Descomunal (D.O. Rueda) Verdejo 13,90 €

Rosats

- Flor de nit (D.O. Terra Alta) Garnatxa 13,90 €

Caves

- Recaredo Terrers (eco) Macabeu, Parellada i Xarel·lo - 54 mesos 22,00 €
- Blanc Vi Natural Escumós Xarel·lo - 15 mesos (sense sulfits) 18,90 €
- Adernats Brut Nature Macabeu, Xarel·lo i Parellada - 20 mesos 14,00 €
- La Montoliva Xarel·lo, Macabeu i Parellada - 9 mesos 12,00 €

- Sangria 8,00 €
- Porro de vi 6,00 €



Entrants i primers plats

- AMANIDA CATALANA/ ENSALADA CATALANA 8,00€**  
Amanida de l'hort amb embotits tradicionals catalans, Bulls, botifarres, secallona, catalana, pernil, cansalada i formatge // Ensalada del huerto con embutidos tradicionales, queso y jamón
- "ESQUEIXADA" 9,00€**  
Bacallà esqueixat amb tomàquet, ceba tendra, pebrot, olives i ou dur // Bacalao desmigado con tomate, cebolla tierna, pimientos, aceitunas y huevo duro
- "TIMBAL D'EMPEDRAT" 9,50€** 
Esqueixada amb fesols cuits // Bacalao desmigado con alubias cocidas
- XATÓ 10,90€**   
Amanida d'escarola amb bacallà, tonyina, anxoves, olives i romesco
Ensalada de escarola con bacalao, atún, anchoas, olivas y romesco
- AMANIDA DE PASTOR/ ENSALADA DE PASTOR 8,50€**  
Escalivada amb vinagreta d'olivada, pances, pinyons i formatge curat d'ovella // Ensalada con aliño de aceitunas, pasas, piñones y queso curado de oveja
- ESPARDENYA D'ESCALIVADA I ANXOVES 8,50€**  
/ TOSTADA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS
- ESCUDELLA DE PAGÈS (OLLA BARREJADA) 9,00€**  
/ POTAJE CATALÁN
- CANELONS TRADICIONALS DE CARN ROSTIDA AMB BEIXAMEL I GRATINATS/ CANELONES TRADICIONALES DE CARNE CON BECHAMEL Y GRATINADOS 8,00€**  
CANELONS DE BOLETS AMB BEIXAMEL I GRATINATS 8,00€  
/ CANELONES DE SETAS CON BECHAMEL Y GRATINADOS
- CANELONS D'ESPINACS, BEIXAMEL I GRATINATS 8,00€**   
/ CANELONES DE ESPINACAS CON BECHAMEL Y GRATINADOS
- CARGOLS COENTS A LA CATALANA AMB COSTELLA I BOTIFARRA/ CARACOLES PICANTES A LA CATALANA CON COSTILLA Y BUTIFARRA 10,00€**  
CARGOLS BULLITS AMB FARIGOLA I FONOLL SUCANT AMB ROMESCO/ CARACOLES HERVIDOS CON TOMILLO E HINOJO MOJANDO CON ROMESCO 10,00€ 
- CARAGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI/ CARACOLES CON SAL Y PIMIENTA Y ALIOLI 12,00€** 
- TEULA DE CALÇOTS AMB SALBITXADA/ TEJA DE CALÇOTS (TEMPORADA) 15,00€** 
- CARXOFES AL CALIU AMB SALBITXADA/ ALCACHOFAS A LA BRASA CON SALVICHADA (TEMPORADA) 8,00€** 
- GRAELLADA DE L'HORT / PARRILLADA DE VERDURAS (TEMPORADA) 10,00€**
Patata, carxofa, moniato o carbassa al caliu, pebrot, albergínia, ceba, tomàquet, xampinyons, espàrrecs amb alioli i salbitxada // Patata, alcachofa, boniato, pimienta, berenjena, cebolla, tomate, champiñones, espárragos con alioli y salvichada













Segons plats

- MELÓS DE VEDELLA AMB PRUNES A LA CATALANA / MELOSO DE TERNERA CON CIRUELAS 12,00€** 
- BRAÓ DE XAI A LA CASSOLA AMB PICADA D'AVELLANES / CODILLO DE LECHAL A LA CAZUELA CON PICADA DE AVELLANAS 15,00€** 
- BACALLÀ A LA LLAUNA AMB ESPINACS A LA CATALANA I FESOLS/ BACALAO AL HORNO CON ESPINACAS A LA CATALANA Y ALUBIAS 14,00€**  
- BACALLÀ A LA MEL/ BACALAO A LA MIEL 14,00€**  

Brasa

- LLONGANISSA DE PAGÈS AMB FESOLS DEL GANXET FREGITS / LONGANIZA DE PAYÉS CON ALUBIAS FRITAS 8,00€**
- BUTIFARRONS NEGRES AMB FESOLS DEL GANXET FREGITS / BUTIFARRA NEGRA CON ALUBIAS FRITAS 8,00€**
- SECRET IBÈRIC AMB GUARNICIÓ / SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓ 14,00€**
- PEUS DE PORC AMB GUARNICIÓ / MANITAS DE CERDO CON GUARNICIÓ 9,00€**
- POLLASTRE AMB GUARNICIÓ/ POLLO CON GUARNICIÓ 8,50€**
- CONILL AMB GUARNICIÓ/ CONEJO CON GUARNICIÓ 12,00€**
- CARN DE XAI A LA BRASA AMB GUARNICIÓ / CARNE DE LECHAL A LA BRASA CON GUARNICIÓ 10,00€**
- COSTELLES DE XAI AMB GUARNICIÓ (4 unitats) / COSTILLAS DE LECHAL CON GUARNICIÓ (4 unidades) 14,00€**
- MITJANA DE VEDELLA AMB GUARNICIÓ (400g) / ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICIÓ (400g) 15,00€**
- GRAELLADA DE CARN/ PARRILLADA DE CARNE 18,00€**
Conill, llonganissa, botifarró, xai, pollastre, llom, patata al caliu i carxofa o escalivada // Conejo, longaniza, butifarra, lechal, pollo, lomo, patata asada y alcachofa o escalivada

Llegenda d'al·lèrgens / Leyenda de alérgenos

- | | | |
|--|---|---|
|  Conté gluten
Contiene gluten |  Conté fruits secs
Contiene frutos secos |  * Allioli |
|  Conté làctics
Contiene lactosa |  Conté api
Contiene apio |   * Romesco |
|  Conté ou
Contiene huevo |  Conté peix
Contiene pescado |   * Salbitxada |
| | |  * Pa torrat |

Si té al·lèrgia i/o intolerància alimentària, preguem ho comuniqui al cambrer/a, disposem de carta d'al·lèrgens.
Si tiene alergia y/o intolerancia alimentaria, rogamos lo comuniqué al camarero/a, disponemos de carta de alérgenos.

La Montolivada
(MIN. 2 PERSONES)

25€/PAX

INCLOU PA I AIGUA



- ESCUDELLA DE PAGÈS** // Potaje catalán
AMANIDA I PA DE PAGÈS TORRAT amb tomacons i alls // Ensalada y pan de payés tostado, con tomate y ajos
ASSORTIMENT DE FORMATGES PATÉ DE CAMPANYA CISTELL D'EMBOTITS TÍPICS UN PERNIL
Embotits sense gluten ni lactosa // Surtido de quesos, paté de campaña, cesta de embutidos típicos, un jamón. (Embutidos sin gluten)
GRAELLADA DE CARN amb patata al caliu // Parrillada de carne con patata al caliu
POSTRES CASOLANES // Postres caseros

La Cargolada
(MIN. 2 PERSONES)

25€/PAX

INCLOU PA I AIGUA



- ESCUDELLA DE PAGÈS** // Potaje catalán
CARGOLS BULLITS amb farigola i fonoll // Caracoles herbidos con tomillo e hinojo
CARGOLS COENTS A la catalana // Caracoles picantes a la catalana
CARGOLS A LA LLAUNA // Caracoles "A la llauna"
GRAELLADA DE CARN amb patata al caliu i allioli // Parrillada de carne con patata al caliu y alioli
POSTRES CASOLANES // Postres caseros

La Xatonada
(MIN. 2 PERSONES)

25€/PAX

INCLOU PA I AIGUA



- ESCUDELLA DE PAGÈS** // Potaje catalán
XATÓ
Escarola amb bacallà esqueixat, anxoves, tonyina, olives, ou dur i salsa de xató // Escarola con bacalao desmigado, anchoas, atún, aceitunas, huevo duro y salsa "xató"
GRAELLADA DE CARN amb patata al caliu i all i oli // Parrillada de carne con patata al caliu y alioli
POSTRES CASOLANES // Postres caseros