

# La Calçotada



**La Montoliva**  
RESTAURANT TÍPIC RURAL

**37,50€/PAX**

INCLOU PA DE PAGÈS  
PORRONS DE VI  
CAVA BRUT NATURE LA MONTOLIVA  
\* Cafès i copes a banda

INCLUYE PAN DE PAYÉS  
PORRONES DE VINO  
CAVA BRUT NATURE LA MONTOLIVA  
\* Cafés y copas a parte

## 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

## SARA DE NATA I AMETLLES

## 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

## SARA DE NATA I AVELLANA

## Menú infantil



**15€**

INCLOU PA I AIGUA  
\* Resta de begudes a banda.  
\* No es pot compartir es individual  
INCLUYE PAN Y AGUA  
\* Resto de bebidas a parte.  
\* No se puede compartir se individual

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

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

*postres*  
Crema catalana  
Gelats Helado  
Fruita del temps  
Fruta del tiempo

*Mig  
menú*  
**12€**

## CARTA DE TARDOR I HIVERN

### Postres Casolans

- Crema d'avellana cremada 5,50 €
- Crema catalana 4,50 €
- Flam d'ou 4,50 €
- Poma al forn amb anís i fruites seques 4,50 €
- Mel i mató amb nous 5,50 €
- Rotllet de codonyat casolà de mató i avellanes torrades 5,50 €
- Orelleta amb porronet de moscatell 5,50 €
- Postre de músic (avellanes, ametlles, nous, panses, pinyons, figues seques, orellanes i moscatell) 8,00 €
- Brownie amb gelat de vainilla 5,50 €
- Pastis de Formatge casolà 5,50 €
- Macedonia Natural sense sucre afegit 5,50 €
- Suc de taronja amb gelat de vainilla i cointreau 6,00 €
- Gelats 5,00 €

### Cafès

- Cafè 1,80 €
- Tallat 2,00 €
- Cafè amb llet 2,50 €
- Americà 2,00 €
- Bombò amb llet condensada 2,50 €
- Xocolat amb nutella 2,50 €
- Rus amb gelat de vainilla 6,00 €
- Irlandès amb whisky i nata 7,00 €
- Cigaló 3,00 €
- Trifàssic 3,00 €

### 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  
**2,50 €**

### Vins negres

- Els Pics D.O. Priorat  
Garnatxa, Carinyena, Marlot i Cabernet Sauvignon - 12 mesos 20,00 €
- Brúixola Negra (D.O. Priorat)  
Garnatxa, Sansó i Syrah - 5 mesos 20,00 €
- Clos Bartolomé (D.O. Priorat)  
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon - 10 mesos 22,00 €
- Les Crestes (D.O. Priorat)  
Garnatxa, Sansó i Syrah - 10 mesos 22,00 €
- Llàgrimes de Tardo (D.O. Terra Al  
Garnatxa, Carinyena, Cabernet i Syrah - 12 mesos 17,00 €
- Petites Estones (D.O. Montsant)  
Garnatxa i Carinyena - 7 mesos 16,00 €
- Rebeldes Premi VINARI 2018 (D.O. Montsant)  
Garnatxa i Syrah - 5 mesos 16,00 €
- L'Efecte Volador (D.O. Montsant)  
Garnatxa tinta i Sansó - 6 mesos 16,00 €
- Temptació (D.O. Tarragona)  
Ull de llebre i Merlot - 5 mesos (sense sulfits) 16,00 €
- Figuro 4 Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Ull de llebre - 4 mesos 16,00 €
- Marqués de Riscal Reserva (D.O.Q. Rioja)  
Ull de llebre, Graciano i Mazuelo - 25 mesos 20,00 €

### Vins blancs

- Rar Essència (D.O. Priorat)  
Garnatxa Blanca i xenin- 8 mesos 20,00 €
- L'Efecte Volador (D.O. Montsant)  
Garnatxa i Mostcat- 8 mesos (afruitat) 16,00 €
- Petites Estones (D.O. Montsant)  
Garnatxa i Macabeu - 4 mesos 16,00 €
- Llàgrima de Tardor (D.O. Terra Alta)  
Garnatxa Blanca - 9 mesos en fusta 17,00 €
- Sedució (D.O. Tarragona)  
Moscatell, Xarel·lo i Chardonnay 16,00 €
- Descomunal (D.O. Rueda)  
Verdejo 16,00 €

### Rosats

- Els Nanos (D.O. Conca de Barberà)  
Trepal 15,00 €

### Caves

- Recaredo Terrers (Corpinat) Brut Nature Reserva  
Macabeu, Parellada i Xarel·lo - 54 mesos 22,00 €
- AT. Roca Brut Reserva (Clàssic Penedés)  
Macabeu, Xarel·lo Parellada - 20 mesos 18,00 €
- Adernats Brut Nature  
Macabeu, Xarel·lo i Parellada - 20 mesos 18,00 €
- La Montoliva  
Xarel·lo, Macabeu i Parellada - 9 mesos 14,00 €

- Sangria 10,00 €
- Sangria de cava 12,00 €
- Porro de vi 7,50 €

## CARTA DE TARDOR I HIVERN



## CARTA DE TARDOR I HIVERN

### Entrants

- AMANIDA CATALANA/ ENSALADA CATALANA** 10,00€    
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"** 11,00€    
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"** 11,50€   
Esqueixada amb fesols cuits // Bacalao desmigado con alubias cocidas
- XATÓ** 12,50€     
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** 11,50€    
Escalivada amb vinagreta d'olivada, panses, pinyons i formatge rull-lo de cabra caramel·litzat // "Escalivada" con vinagreta de oliva, pansas, piñones y queso rulo de cabra
- ESPARDENYA D'ESCALIVADA I ANXOVES** 10,50€    
**/TOSTADA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS**
- PERNIL IBÈRIC / JAMÓN IBÉRICO** 15,00€  
Tallat a mà 80gr amb pa torrat amb tomàquet // Cortado a mano 80gr con pan tostado con tomate

### Primers Plats

- ESCUDELLA DE PAGÈS (OLLA BARREJADA)**  
**/ POTAJE CATALÁN** 9,00€  
- CANELONS TRADICIONALS DE CARN ROSTIDA AMB BEIXAMEL I GRATINATS / CANELONES TRADICIONALES DE CARNE CON BECHAMEL Y GRATINADOS** 9,00€  
-  **CANELONS DE BOLETS AMB BEIXAMEL I GRATINATS**    
**/ CANELONES DE SETAS CON BECHAMEL Y GRATINADOS** 9,00€
-  **CANELONS D'ESPINACS, BEIXAMEL I GRATINATS** 9,00€     
**/ CANELONES DE ESPINACAS CON BECHAMEL Y GRATINADOS**
- CARGOLS COENTS A LA CATALANA AMB COSTELLA I BOTIFARRA / CARACOLAS PICANTES A LA CATALANA CON COSTILLA Y BUTIFARRA** 11,00€  
- CARGOLS BULLITS AMB FARIGOLA I FONOLL SUCANT AMB ROMESCO / CARACOLAS HERVIDOS CON TOMILLO E HINOJO MOJANDO CON ROMESCO** 11,00€ 
- CARAGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI / CARACOLAS CON SAL Y PIMIENTA Y ALIOLI** 12,50€ 
-  **TEULA DE CALÇOTS (TEMPORADA)** 16,00€   
**/ TEJA DE CALÇOTS**
-  **CARXOFES AL CALIU AMB SALBITXADA / ALCACHOFAS A LA BRASA CON SALVICHADA (TEMPORADA)** 9,50€ 
-  **GRAELLADA DE L'HORT / PARRILLADA DE VERDURAS (TEMPORADA)** 12,00€  
Patata, carxofa, moniato o carbassa al caliu, pebrot, albergínia, ceba, tomàquet, xampinyons, espàrrecs amb allioli i salbitxada // Patata, alcachofa, boniato, pimienta, berenjena, cebolla, tomate, champiñones, espárragos con allioli y salvichada

### Segons plats













- MELÓS DE VEDELLA AMB PRUNES A LA CATALANA / MELOSO DE TERNERA CON CIRUELAS** 14,00€ 
- FRICANDÓ DE VEDELLA AMB MOIXERONS / FRICANDÓ DE TERNERA CON SENDERUELAS** 12,00€
- PEUS DE PORC A LA CAÇOLA AMB BOLETS / MANITAS DE CERDO A LA CAZUELA CON SETAS** 10,00€ 
- MEDALLÓ DE XAI CONFITAT / MEDALLÓN DE CORDERO CONFITADO** 10,00€
- CABRIT AL FORN AMB LA SEVA GUARNICIÓ / CABRITO AL HORNO CON SU GUARNICIÓN** 21,00€
- COSTELLETES DE CABRIT ARREBOSSADA AMB PATATES I ESCALIVADA / COSTILLAS DE CABRITO REBOZADAS CON PATATAS Y ESCALIVADA** 19,00€ 
- 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**  
- VENTRESCA DE TONYINA A LA BRASA / VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA** 12,00€ 
- SÍPIA A LA BRASA AMB CREMÓS DE PATATA I TOMACÓ AL FORN 12,00€ / SEPIA A LA BRASA CON CREMOSO DE PATATA Y TOMATE AL FORN** 

### Brasa

- Llonganissa de pagès amb fesols del ganxet fregits / Longaniza de payés con alubias fritas** 9,50€
- Butifarrons negres amb fesols del ganxet fregits / Butifarra negra con alubias fritas** 9,50€
- SECRET IBÈRIC AMB GUARNICIÓ / SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓN** 14,50€
- PEUS DE PORC AMB GUARNICIÓ / MANITAS DE CERDO CON GUARNICIÓN** 10,50€
- POLLASTRE AMB GUARNICIÓ / POLLO CON GUARNICIÓN** 9,00€
- CONILL AMB GUARNICIÓ / CONEJO CON GUARNICIÓN** 12,50€
- CARN DE XAI A LA BRASA AMB GUARNICIÓ / CARNE DE LECHAL A LA BRASA CON GUARNICIÓN** 10,00€
- COSTELLES DE XAI AMB GUARNICIÓ (4 unitats) / COSTILLAS DE LECHAL CON GUARNICIÓN (4 unidades)** 14,00€
- MITJANA DE VEDELLA AMB GUARNICIÓ (400g) / ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICIÓN (400g)** 18,00€
- GRAELLADA DE CARN / PARRILLADA DE CARNE** 20,00€

Conill, llonganissa, botifarró, xai, pollastre, llong, 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<br>Contiene gluten   |  Conté fruits secs<br>Contiene frutos secos |  *Allioli    |
|  Conté làctics<br>Contiene lactosa |  Conté api<br>Contiene apio                 |  *Romesco    |
|  Conté ou<br>Contiene huevo        |  Conté peix<br>Contiene pescado             |  *Salbitxada |
|   |  Vegetarià                                  |  *Pa torrat  |
|   |  Vegà                                       |   |

### La Montolivada

(MIN. 2 PERSONES)



27,50€/PAX

INCLOU PA DE PAGÈS I AIGUA  
\* La resta de begudes son a banda  
INCLUYE PAN DE PAYÉS Y AGUA  
\* El resto de bebida a parte

- 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 EMBOTITS ARTESANS DE VALLS PER TALLAR AL GUST RACIONS DE PERNIL**  
Embotits sense gluten ni lactosa  
// Surtido de quesos, paté de campaña, embutidos artesanales de Valls, Raciones de jamón (Embutidos sin gluten)
- GRAELLADA DE CARN** Llonganissa, botifarra negra, pollastre i xai amb patata al caliu i allioli
- PARILLADA DE CARN** Longaniza, morcilla, pollo y cordero con patata al caliu y alioli
- POSTRE CASOLA A TRIAR** // Postres caseros a escoger

### La Cargolada

(MIN. 2 PERSONES)



27,50€/PAX

INCLOU PA DE PAGÈS I AIGUA  
\* La resta de begudes son a banda  
INCLUYE PAN DE PAYÉS Y AGUA  
\* El resto de bebida a parte

- 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** Llonganissa, botifarra negra, pollastre i xai amb patata al caliu i allioli
- PARILLADA DE CARN** Longaniza, morcilla negra, pollo y cordero con patata al caliu y alioli
- POSTRES CASOLANES** // Postres caseros

### La Xatonada

(MIN. 2 PERSONES)



27,50€/PAX

INCLOU PA DE PAGÈS I AIGUA  
\* La resta de begudes son a banda  
INCLUYE PAN DE PAYÉS Y AGUA  
\* El resto de bebida a parte

- 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** Llonganissa, botifarra negra, pollastre i xai amb patata al caliu i allioli
- PARILLADA DE CARN** Longaniza, morcilla negra, pollo y cordero con patata al caliu y alioli
- POSTRES CASOLANES** // Postres caseros