

La Favatada



La Montoliva
RESTAURANT TÍPIC RURAL

29,50€/PAX

INCLOU PA DE PAGÈS I AIGUA
INCLUYE PAN DE PAYÉS Y AGUA

ESCUDELLA DE PAGÈS

FAVES A LA BRUTESCA amb romesco
FAVES A LA CATALANA

GRAELLADA DE CARAN
O BACALLÀ A LA LLAUNA
O PLAT DEL DIA

Postres casolans a triar

HABAS A LA BRUTESCA con romesco
HABAS A LA CATALANA

PARILLADA DE CARANE
O BACALAO A LA "LLAUNA"
O PLATO DEL DIA

Postres caseros a elegir

Menü infantil



16€

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 es individual

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

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

Mig
menü
13€

Crema catalana
Gelats Helado
Fruita del temps
Fruta del tiempo

* De dilluns a divendres no festius
13€ menú complet i 10€ mig menú

CARTA

Postres Casolans

Crema d'avellana cremada	6,50 €
Crema catalana	5,50 €
Flam d'ou // Flan de huevo	5,50 €
Maduixes amb nata o moscatell // fresas con nata o moscatell	6,50 €
Mel i mató amb nous // Requesón com miel y nueces	6,50 €
Rotllet de codonyat casolà de mató i avellanes torrades // Rollito de membrillo, requesón y avellanas	6,50 €
Orelleta amb porronet de moscatell // "Orelleta" con moscatel	6,50 €
Postre de músic (avellanes, ametlles, nous, panses, pinyons, figues seques, orellanes i moscatell) // Postre de músico (avellanas, almendras, nueces, pasas, piñones, higos secos, "orellanes" y moscatel)	9,00 €
Brownie amb gelat de vainilla	6,50 €
Pastís de formatge casolà // Tarta de queso casera	6,50 €
Macedonia natural sense sucre afegit // Macedonia sin azúcar añadido	6,50 €
Suc de taronja amb gelat de vainilla i cointreau // Zumo de naranja con helado y cointreau	8,00 €
Gelats // Helados	5,50 €

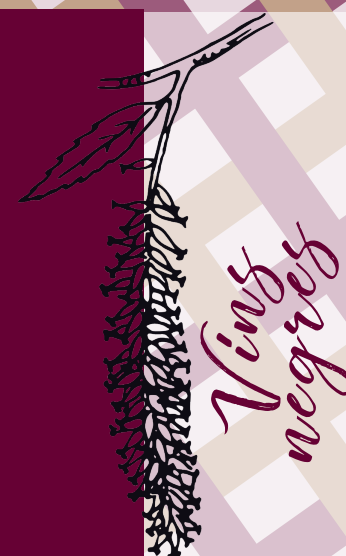
Cafès

Cafè	1,80 €
Tallat // Cortado	2,00 €
Cafè amb llet // Café con leche	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 // Carajillo	3,00 €
Trifàssic // Trifásico	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	21,00 €
Brúixola Negra (D.O. Priorat) Garnatxa, Sansó i Syrah - 5 mesos	21,00 €
Clos Bartolomé (D.O. Priorat) Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon - 10 mesos	23,00 €
Les Crestes (D.O. Priorat) Garnatxa, Sansó i Syrah - 10 mesos	23,00 €
Llàgrimes de Tardor (D.O. Terra Al) Garnatxa, Carinyena, Cabernet i Syrah - 12 mesos	18,00 €
Petites Estones (D.O. Montsant) Garnatxa i Carinyena - 7 mesos	17,00 €
Rebeldes Premi VINARI 2018 (D.O. Montsant) Garnatxa i Syrah - 5 mesos	17,00 €
L'Efecte Volador (D.O. Montsant) Garnatxa tinta i Samsó - 6 mesos	17,00 €
Dos Terres Vermell (D.O. Montsant) Garnatxa, carinyena, syrah i cabernet- 6 mesos	17,00 €
Temptació (D.O. Tarragona) Ull de llebre i Merlot - 5 mesos (sense sulfits)	17,00 €
Figuero 4 Roble (D.O. Ribera del Duero) Ull de llebre - 4 mesos	17,00 €
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Q. Rioja) Ull de llebre, Graciano i Mazuelo - 25 mesos	21,00 €

Rar Essència (D.O. Priorat) Garnatxa Blanca i xenin- 8 mesos	21,00 €
L'Efecte Volador (D.O. Montsant) Garnatxa i Mostcat- 8 mesos (afruitat)	17,00 €
Petites Estones (D.O. Montsant) Garnatxa i Macabeu - 4 mesos	17,00 €
Llàgrimes de Tardor (D.O. Terra Alta) Garnatxa Blanca - 9 mesos en fusta	18,00€
Seducció (D.O. Tarragona) Moscatell, Xarel·lo i Chardonnay	17,00 €
Descomunal (D.O. Rueda) Verdejo	17,00 €
Els Nanos (D.O. Conca de Barberà) Trepal	16,00 €

Recaredo Terrers (Corpinat) Brut Nature Reserva Macabeu, Parellada i Xarel·lo - 54 mesos	26,00 €
AT. Roca Brut Reserva (Clàssic Penedès) Macabeu, Xarel·lo Parellada - 20 mesos	19,00 €
Adernats Brut Nature (D.O. Cava) Macabeu, Xarel·lo i Parellada - 20 mesos	19,00 €
La Montoliva Brut Nature (D.O. Cava) Xarel·lo, Macabeu i Parellada - 9 mesos	15,00 €

Sangria	12,00 €
Sangria de cava	14,00 €
Porro de vi	7,50 €

Rosats

Escurmossos



CARTA



IVA inclòs en tota la carta

SI TENEN ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA PREGUNTIN ALS NOSTRES CAMBRERS

CARTA

Entrants

AMANIDA CATALANA/ ENSALADA CATALANA 12,00€  
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" 13,50€  
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" 13,00€ 
Amanida d'escalivada amb fesols del ganxet i bacallà esqueixat
// Escalivada con alubias "del ganxet" y bacalao desmigado

XATÓ 14,50€   
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 13,00€  
Escalivada amb vinagreta d'olivada, panses, pinyons i formatge ruli-lo de cabra caramel·litzat // "Escalivada" con vinagreta de oliva, pansas, piñones y queso rulo de cabra caramelizado

ESPARDENYA D'ESCALIVADA I ANXOVES 12,00€  
/ TOSTADA DE ESCALIVADA Y ANCHOAS

PERNIL IBÈRIC / JAMÓN IBÉRICO 18,00€
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 12,00€  

CANELONS TRADICIONALS DE CARN ROSTIDA AMB BEIXAMEL I GRATINATS/ CANELONES TRADICIONALES DE CARNE CON BECHAMEL Y GRATINADOS 12,00€  

CANELONS DE BOLETS AMB BEIXAMEL I GRATINATS  
/ CANELONES DE SETAS CON BECHAMEL Y GRATINADOS 12,00€

CANELONS D'ESPINACS, BEIXAMEL I GRATINATS 10,00€   
/ 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 13,00€  

CARGOLS BULLITS AMB FARIGOLA I FONOLL SUCANT AMB ROMESCO/ CARACOLES HERVIDOS CON TOMILLO E HINOJO MOJANDO CON ROMESCO 12,00€ 

CARGOLS A LA LLAUNA AMB ALLIOLI
/ CARACOLES CON SAL Y PIMIENTA Y ALIOLI 14,00€ 

FAVES BRUTESCA O A LA CATALANA (TEMPORADA) 16,00€  
/ HABAS A LA BRUTESCA O A LA CATALANA (TEMPORADA)

CARXOFES AL CALIU AMB SALBITXADA / ALCACHOFAS A LA BRASA CON SALVICHADA (TEMPORADA) 10,50€ 

GRAELLADA DE L'HORT / PARRILLADA DE VERDURAS (TEMPORADA) 15,00€
Patata, carxofa, moniato o carbassa al caliu, pebrot, albergínia, ceba, tomàquet, xampinyons, espàrrecs amb alioli i salbitxada // Patata, alcachofa, boniato, pimiento, berenjena, cebolla, tomate, champiñones, espárragos con alioli y salvichada

Segons plats

MELÓS DE VEDELLA AMB PRUNES A LA CATALANA 
/ MELOSO DE TERNERA CON CIRUELAS 16,00€

FRICANDÓ DE VEDELLA AMB MOIXERONS
/ FRICANDÓ DE TERNERA CON SENDERUELAS 14,50€

PEUS DE PORC A LA CASOLA AMB BOLETS
/ MANITAS DE CERDO A LA CAZUELA CON SETAS 12,00€ 

MEDALLÓ DE XAI CONFITAT
/ MEDALLÓN DE CORDERO CONFITADO 12,00€

ESPATLLETA DE CABRIT AL FORN AMB LA SEVA GUARNICIÓ
/ PALETILLA DE CABRITO AL HORNO CON SU GUARNICIÓN 25,00€

COSTELLETES DE CABRIT ARREBOSSADA AMB PATATES I ESCALIVADA / COSTILLAS DE CABRITO REBOZADAS CON PATATAS Y ESCALIVADA 22,00€ 

BACALLÀ A LA LLAUNA AMB ESPINACS A LA CATALANA I FESOLS / BACALAO AL HORNO CON ESPINACAS A LA CATALANA Y ALUBIAS 18,00€  

BACALLÀ A LA MEL / BACALAO A LA MIEL 18,00€  

LLOM DE TONYINA A LA BRASA
/ LOMO DE ATÚN A LA BRASA 14,00€ 

SÍPIA A LA BRASA AMB CREMÓS DE PATATA I TOMACÓ AL FORN 14,00€
/ SEPIA A LA BRASA CON CREMOSO DE PATATA Y TOMATE AL HORN 

Brasa

LLONGANISSA DE PAGÈS AMB FESOLS DEL GANXET FREGITS
/ LONGANIZA DE PAYÉS CON ALUBIAS FRITAS 12,00€

BUTIFARRONS NEGRES AMB FESOLS DEL GANXET FREGITS
/ BUTIFARRA NEGRA CON ALUBIAS FRITAS 11,00€

SECRET IBÈRIC AMB GUARNICIÓ
/ SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓN 21,00€

PEUS DE PORC AMB GUARNICIÓ
/ MANITAS DE CERDO CON GUARNICIÓN 12,00€

POLLASTRE AMB GUARNICIÓ / POLLO CON GUARNICIÓN 10,50€

CONILL AMB GUARNICIÓ / CONEJO CON GUARNICIÓN 14,00€

CARN DE XAI A LA BRASA AMB GUARNICIÓ
/ CARNE DE LECHAL A LA BRASA CON GUARNICIÓN 12,00€

COSTELLES DE XAI AMB GUARNICIÓ (4 unitats)
/ COSTILLAS DE LECHAL CON GUARNICIÓN (4 unidades) 15,00€

MITJANA DE VACA MADURA AMB GUARNICIÓ (400-500g)
/ ENTRECOT DE VACA MADURA CON GUARNICIÓN (400-500g) 28,00€

GRAELLADA DE CARN / PARRILLADA DE CARNE 23,00€

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	 Vegetarià	 * Allioli
 Conté làctics Contiene lactosa	 Conté api Contiene apio	 Vegà	 * Romesco
 Conté ou Contiene huevo	 Conté peix Contiene pescado		 * Salbitxada
			 * Pa torrat

La Montolivada

(MIN. 2 PERSONES)



29,50€/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 O BACALLÀ A LA LLAUNA O PLAT DEL DIA

PARILLADA DE CARNE O BACALAO A LA "LLAUNA" O PLATO DEL DIA

POSTRE CASOLÀ A TRIAR // Postres caseros a escoger

La Cargolada

(MIN. 2 PERSONES)



29,50€/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 O BACALLÀ A LA LLAUNA O PLAT DEL DIA

PARILLADA DE CARNE O BACALAO A LA "LLAUNA" O PLATO DEL DIA

POSTRES CASOLANES // Postres caseros

La Xatonada

ESCUDELLA DE PAGÈS

// Potaje catalán

(MIN. 2 PERSONES)



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"

29,50€/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

GRAELLADA DE CARN O BACALLÀ A LA LLAUNA O PLAT DEL DIA

PARILLADA DE CARNE O BACALAO A LA "LLAUNA" O PLATO DEL DIA

POSTRES CASOLANES // Postres caseros

IVA inclòs en tota la carta

SI TENEN ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA PREGUNTIN ALS NOSTRES CAMBRERS