

Sa Montoliva

RESTAURANT TÍPIC RURAL

ENTRANTS

FRESQUETS I CALENTS

LA NOSTRA ESQUEIXADA NUESTRA ESQUEIXADA

Bacallà esquixat i marinat amb oli, tomaca, pebrot, ceba, olivada, olives i ou dur
Bacalao salpicado y marinado con aceite, tomate, pimiento, cebolla, olivada, aceitunas y huevo duro

14,00€

ESPADENYA DE PAGÈS ALPARGATA DE PAYÉS

Amb escalivada, olives i anoves de l'Escala o formatge curat d'ovella o tonyina
Con escalivada, aceitunas y anchoas de l'Escala o queso curado de oveja o atún

8,50€

MUSCLOS MEJILLONES

Musclos a la brasa amb fum de carbó
Mejillones a la brasa con humo de carbón

12,00€

GRAELLADA DE L'HORT PARRILLADA HUERTO

Graellada de l'hort amb all-i-oli i romesco
Parrillada del huerto con all-i-oli y romesco

15,00€

OUS ESTRELLATS A LA MALLORQUINA HUEVOS ESTRELLADOS MALLORQUINA

Ous ferrats, patates fregides i sobrassada torrada
Huevos fritos, patatas fritas y sobrasada tostada

12,00€

FONDUE RÚSTICA

Panet de pagès farcit de fondue, amb xerris confitats i bacò.
Pan de payés relleno de fondue con cherris confitados y bacon.

12,00€

AMANIDA MONTOLIVA ENSALADA MONTOLIVA

Tradicional amanida catalana amb embutits artesans, formatges, paté i pernil
Tradicional ensalada catalana con embutidos artesanos, quesos, paté y jamón

18,00€

TARTAR DE FUET

El Tartar de fuet amb les seves torradetes i cràckers de pipes
El Tartar de fuet con sus tostaditas y crackers de pipas

12,00€

CROQUETES ARTESANAS CROQUETAS ARTESANAS

Trio de croquetas artesanas; 2 de carn d'olla, 2 de bolets i 2 de formatge.
Trio de croquetas artesanas; 2 de cocido, 2 de setas y 2 de queso

12,00€

COCA DE PERA

La Coca dolça i salada de pera, gorgonzola, nous i mel.
La Coca dulce y salada de pera, gorgonzola, nueces y miel.

14,00€

COCA D'ÀNEC COCA DE PATO

La Coca d'àneç confitat amb ceba caramelitzada i foie micuit.
La Coca de pato confitado con cebolla caramelizada y foie micuit.

18,00€

CARPACCIO DE MELÓ CARPACCIO DE MELÓN

Carpaccio de meló i de pernil amb vinagreta d'avellanes
Carpaccio de melón y jamón con vinagreta de avellanas

14,00€

CARPACCIO DE CARBASSÓ

CARPACCIO DE CALABACÍN

Carpaccio de carbassó amb vinagreta d'olivada i pinyons torrats
Carpaccio de calabacín con vinagreta de olivada y piñones tostados

12,00€

CARPACCIO DE POP

CARPACCIO DE PULPO

Carpaccio de pop amb patata confitada
Carpaccio de pulpo con patata confitada

12,00€

CARPACCIO DE GAMBA

Carpaccio de gamba blanca

15,00€

BASTONS D'ALBERGÍNIA

BASTONES DE BERENJENA

Bastons d'albergínia amb mel i sésam torrat o amb "Sirope de Agave"
Bastones de berenjena con miel y sésamo tostado o con "Sirope de Agave"

10,00€

CARAGOLS COENTS

CARACOLES PICANTES

Cargols coents a la catalana guisats amb la típica picada, costella de porc i llonganisa
Caracoles picantes a la catalana con la típica picadura, costilla de cerdo y salchichón

18,00€

CARAGOLS A LA LLAUNA

CARACOLES LLAUNA

Cargols a la llauna amb all-i-oli.
Caraocoles a la llauna con all-i-oli.

18,00€

GUISADETS I ROSTITS

BACALLÀ AMB MEL

BACALAO A LA MIEL



Bacallà a la mel amb ceba confitada, pances, pinyons i mel de taronger

Bacalao a la miel con cebolla confitada, panzas, piñones y miel de naranja

22,00€

BACALLÀ A LA LLAUNA

BACALAO A LA LLAUNA



Bacallà a la llauna sobre un llit de sofregit de tomàquet, espinacs a la catalana i fesols del ganxet

Bacalao a la llauna sobre un lecho de sofrito de tomate, espinacas a la catalana y frijoles

19,50€

ESPATLLETA DE CABRIT PALETA DE CABRITO

Espatlleta de cabrit al forn, a baixa temperatura i amb patates i cebes confitades i romaní

Paleta de cabrito al horno, a baja temperatura y con patatas y cebollas confitadas y romero

32,00€

ROMESQUET DE RAP

ROMESQUET DE RAPE



El Romesquet de rap amb musclos

El Romeoquet de rape con mejillones

26,00€

MELÓS DE VEDELLA MELOSO DE TERNERA



El Melòs de vedella amb prunes i pinyons amb una base de cremós de patata

El Melós de ternera con ciruelas y piñones con una base de cremoso de patata

24,00€

CANELÓ DE BRANDADA

CANELÓN BRANDADA



Caneló de brandada de bacallà

Canelón de brandada de bacalao

9,00€

CANELONS D'ESPINACS

CANELONES ESPINACAS

Canelons d'espínacs a la catalana amb beixamel vegana

Canelones de espinacas a la catalana con bechamel vegana

12,00€

COSTELLETES DE CABRIT COSTILLAS DE CABRITO



Costelletes i carn de cabrit a la Milanesa amb patates fregides i tomacons confitats

Costillas y carne de cabrito a la Milanesa con patatas fritas y tomates confitados

28,00€

UNA CARTA
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
D'ESTIU 2024
Sa Montoliva

A LA BRASA

TXULETÓ VACA MADURADA

CHULETÓN VACA MADURADA 1/2 KG

Txuletó de vaca madurada 30 dies, 500g,
amb patates rústiques i escalivada

Chuleton de vaca madurada 30 días, 500g,
con patatas rústicas y escalivada

38,00€

TXULETÓ VACA MADURADA

CHULETÓN VACA MADURADA 1KG

Txuletó de vaca madurada 30 dies, 1000g,
amb patates rústiques i escalivada

Chuleton de vaca madurada 30 días, 1000g,
con patatas rústicas y escalivada

48,00€

COSTELLES DE XAI

COSTILLAS DE CORDERO

Costelles de xai amb patata
al caliu i escalivada

Costillas de cordero con patata
a la brasa y escalivada

18,00€

SECRET DE PORC DUROC

SECRETO CERDO Duroc

Secret de porc Duroc, 250g,
amb base de cremòs de patata i verduretes
saltejades amb orellanes

Secreto de cerdo Duroc, 250g,
con base de cremoso de patata y verduritas
salteadas con orejones

14,00€

MANETES DE MINISTRE

MANIJAS DE MINISTRO

Manetes de Ministre amb fesols
del ganxet i tomacons

Manijas de Ministro con frijoles
del ganxet y tomates

14,00€

LLONGANISSA DE VALLS

LONGANIZA DE VALLS

Llonganisa de Valls amb fesols
del ganxet fregits i tomacons

Longaniza de Valls con frijoles
del ganxet fritos y tomates

14,00€

BOTIFARRONS NEGRES

BUTIFARRONES NEGROS

Botifarrons negres amb fesols
del ganxet i tomacons confitats

Butifarrones negros con frijoles
del ganxet y tomates confitados

14,00€

CARN DE XAI

CARNE DE CORDERO

Carn de xai amb patata al caliu i escalivada

Carne de cordero con patata
a la brasa y escalivada

14,00€

CUIXA DE POLLASTRE

MUSLO DE POLLO

Cuixa de pollastre amb patata
amb patata al caliu i escalivada

Muslo de pollo con patata
con patata a la brasa y escalivada

14,00€

UNA CARTA
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
D'ESTIU 2024
Sa Montoliva

POSTRES FETS AQUÍ

CREMA CATALANA

La crema catalana tradicional

La crema catalana tradicional

5,50€

COULAN

Coulan de xocolana negre sense gluten

Coulan de chocolate negro sin gluten

6,00€

PASTÍS DE FORMATGE TARTA DE QUESO

El pastís de formatge sense gluten

La tarta de queso sin gluten

CREMA D'AVELLANES

CREMA DE AVELLANAS

La nostra crema d'avellanes

Nuestra crema de avellanas

6,50€

CROQUETES DE XOCOLATA

CROQUETAS DE CHOCOLATE

Croquetes de xocolata arrebossades de moresc torrat

Croquetas de chocolate arrebozadas de maíz tostado

5,50€

LA CRÈPE

La 'Crèpe' amb plàtan, xocolata i gelat de vainilla

La 'Crèpe' con plátano, chocolate y helado de vainilla

MACEDÒNIA MACEDONIA

7,50€

EL CÍTRIC EL CÍTRICO

El Cítric, crema de llimona amb xarrup de mandarina

El Cítrico, crema de limón con mandarina sin gluten

6,50€

MÚSIC MÚSICO

Postre de Músic amb moscatell avellanes, ametlles, nous, pances, pinyons

Postre de Músico con moscatel avellanas, almendras, nueces, panzas, piñones

8,00€

COPA DE GELAT COPA DE HELADO

Vainilla o xocolata o torró o xarrup de mandarina o xarrup de llimona llimona

Vainilla o chocolate o turrón o mandarina o sorbo de limón limón

5,50€

UNA CARTA
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
D'ESTIU 2024
Sa Montoliva

AL CENTRE DE LA TAUЛА EN EL CENTRO DE LA MESA

Escudella de pagès o "Poti-poti" d'esqueixada
Escudella de payes o "Poti-poti" de escaixada

Taules de formatge i patés
Tablas de queso y patés

Assortiment d'embotits tallats
Surtido de embutidos cortados

Plats de pernil tallat
Platos de jamón cortado

Pa de pagès amb tomacons, alls i oli d'oliva
Pan de payés con tomates, ajos y aceite de oliva

SEGONS A TRIAR SEGUNDOS A ESCOGER

Graellada de carn amb patata al caliu i escalivada
Parrillada de carne con patata al rescoldo y escalivada

Bacallà a la mel
Bacalao a la miel

Plat cuinat del dia
Plato cocinado del día

POSTRE CASOLÀ A TRIAR POSTRES CASEROS A ESCOGER

Crema Catalana o d'avellana
Crema Catalana o de avellana

Pastís de xocolata casolà
Pastel de chocolate casero

Macedònia natural
Macedonia natural

Aigua, vi i pa de pagès inclòs (una ració de pa torrat per persona)
Agua, vino y pan de payés incluido (una ración de pan tostado por persona)

IVA INCÒLS . IVA INCLUIDO . IVA INCLOS . IVA INCLUIDO . 34€

AL CENTRE DE LA TAUЛА EN EL CENTRO DE LA MESA

Escudella de pagès o "Poti-poti" d'esqueixada
Escudella de payes o "Poti-poti" de escaixada

Caragols coents a la catalana
Caracoles picantes a la catalana

Caragols a la llauna amb sal i pebre
Caracoles a la llauna con sal y pimienta

SEGONS A TRIAR SEGUNDOS A ESCOGER

Graellada de carn amb patata al caliu i escalivada
Parrillada de carne con patata al rescoldo y escalivada

Bacallà a la mel
Bacalao a la miel

Plat cuinat del dia
Plato cocinado del día

POSTRE CASOLÀ A TRIAR POSTRES CASEROS A ESCOGER

Crema Catalana o d'avellana
Crema Catalana o de avellana

Pastís de xocolata casolà
Pastel de chocolate casero

Macedònia natural
Macedonia natural

Aigua, vi i pa de pagès inclòs (una ració de pa torrat per persona)
Agua, vino y pan de payés incluido (una ración de pan tostado por persona)

IVA INCÒS . IVA INCLUIDO .
34€



Gluten



Làctics · Lácteos



Ou · Huevo



Fruits secs · Frutos secos



Api · Apio



Peix · Pescado



Marisc i Molusc · Marisco y Molusco



Vegà · Vegano



Vegetarià · Vegetariano

EXTRES

EXTRAS

Pa de pagès natural

Pan de payés natural

Ració 1,50€

Pa de pagès torrat amb tomacons,
alls i oli d'oliva (2 torrades)

Pan de payés tostado con tomates,
ajos y aceite de oliva (2 tostadas)

2,90€

Pa sense gluten (2 llesques)

Pan sin gluten (2 rebanadas)

3,20€