



La Montoliva

RESTAURANT TÍPIC RURAL



LA NOSTRA HISTÒRIA

TRADICIÓ PAGESA

Fa més de 30 anys que a La Montoliva obrim les portes de la nostra masia per oferir molt més que un àpat: oferim records, emocions i moments compartits al voltant de la taula.

Ens agrada preparar les receptes de la cuina catalana pagesa, la que feien les nostres àvies, amb plats que ens fan sentir com a casa, amb l'aroma de les cassoles fent xup-xup i el caliu de la brasa encesa.

Situats al cor del Camp de Tarragona, entre oliveres i avellaners, hem creat un espai on cada detall transmet autenticitat. Els nostres plats estan fets amb productes de l'hort, molts d'ells collits aquí mateix, cuinats amb amor i paciència.

A La Montoliva, volem que et sentis com a casa, però gaudint del plaer de ser servit a taula. Tant si vens per una celebració especial, a passar un dia en família o amb els amics, aquí trobaràs l'espai ideal per compartir cadascun d'aquests bons moments.

Benvinguts a La Montoliva, on la tradició es viu a taula!

NUESTRA HISTORIA

TRADICIÓN CAMPESINA

Hace más de 30 años que en La Montoliva abrimos las puertas de nuestra masía para ofrecer mucho más que una comida: ofrecemos recuerdos, emociones y momentos compartidos alrededor de la mesa. Nos gusta preparar las recetas de la cocina catalana de campo que hacían nuestras abuelas, con platos que nos hacen sentir como en casa, con el aroma de las cazuelas al chup-chup y el calor de la brasa encendida.

Situados en el corazón del Camp de Tarragona, entre olivos y avellanos, hemos creado un espacio donde cada detalle transmite autenticidad. Nuestros platos están hechos con productos del huerto, muchos de ellos recogidos aquí mismo, cocinados con amor y paciencia.

En La Montoliva, queremos que te sientas como en casa, pero disfrutando del placer de ser servido en la mesa. Tanto si vienes para una celebración especial, a pasar un día en familia o con amigos, aquí encontrarás el espacio ideal para compartir cada uno de esos buenos momentos.

¡Bienvenidos a La Montoliva, donde la tradición se vive en la mesa!

MENÚ INFANTIL

PRIMERS PRIMEROS

Sopa de fideus i pilota
Sopa de fideos con pelota

Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa

Canalons tradicionals de rostit (2 unitats)
Canalones tradicionales de carne (2 unidades)

SEGONS SEGUNDOS

Pollastre arrebossat o a la brasa
Pollo empanado o a la brasa

Llonganissa sense pebre a la brasa
Longaniza sin pimienta a la brasa

Croquetes de carn d'olla
Croquetas de cocido

POSTRES POSTRES

Gelat
Helado

Fruita variada de temporada
Fruta variada

Crema catalana
Crema catalana



Complet / Completo
2 plats + postre / 2 platos + postre



Mig menú / Medio menú
1 plat + postre / 1 plato + postre

AL CENTRE DE LA TAULA EN EL CENTRO DE LA MESA

Escudella o Empedrat
Escudella o Empedrat

A TRIAR A ESCOGER

MONTOLIVADA

Assortiment d'embotits tradicionals, taules de formatge i patés, pernil curat i pa de pagès torrat amb tomacons, alls i oli d'oliva

Surtido de embutidos tradicionales, tablas de queso y paté, jamón curado y pan de payés tostado con tomates, ajos y aceite de oliva

CARGOLADA

Cargols a la llauna o cargols coents a la Catalana
Caracoles "a la llauna" o caracoles a la Catalana

XATONADA (temporada)

Xató: escarola amb bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives, romesco i truita de fesols

Xató: escarola con bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas, romesco y tortilla de frijoles

LA FAVETADA (temporada)

Faves a la Brutesca amb romesco o faves a la catalana
Habas a la Brutesca con romesco o habas a la catalana

SEGONS A TRIAR SEGUNDOS A ESCOGER

Degustació de carn a la brasa: llonganissa, xai, pollastre i botifarró negre amb patata al caliu
Degustación de carne a la brasa: longaniza, cordero, pollo y butifarra negra con patata asadas

Bacallà a la llauna
Bacalao a la llauna

Guisadet del dia
Guisadito del día

POSTRE CASOLÀ A TRIAR POSTRES CASEROS A ESCOGER

Crema Catalana o d'avellana
Crema Catalana o de avellana

Pastís de xocolata casolà i avellanes
Pastel de chocolate casero y avellanas

Macedònia natural
Macedonia natural

Gelat al gust: vainilla, torró o xocolata
Helado al gusto: vainilla, turrón o chocolate

Porrans de vi, aigua i pa de pagès inclòs
Porrones de vino, agua y pan de payés incluido

IVA INCLÛS • IVA INCLUIDO •
38€
• IVA INCLÛS • IVA INCLUIDO •

ENTRETENIMENTS

I PRIMERS PLATS

FRESQUETS FRESQUITOS

AMANIDA MONTOLIVA ENSALADA MONTOLIVA 18,00€

Tradicional amanida catalana amb embotits artesans, formatges, paté i pernil

Tradicional ensalada catalana con embutidos artesanos, quesos, paté y jamón



LA NOSTRA ESQUEIXADA NUESTRA ESQUEIXADA 15,00€

Bacallà esqueixat i marinat amb oli, tomaca, pebrot, ceba, olivada, olives i ou dur

Bacalao desmigado y marinado con aceite, tomate, pimiento, cebolla, olivada, aceitunas y huevo duro



TARTAR DE FUET 12,00€

El Tartar de fuet amb les seves torradetes i cràckers de pipes

El Tartar de fuet con sus tostaditas y crackers de pipas



ESPARDENYA DE PAGÈS "ESPARDENYA" DE PAYÉS 9,50€

Amb escalivada, olives i anxoves de l'Escala o formatge curat d'ovella o tonyina

Con escalibada, aceitunas y anchoas de l'Escala o queso curado de oveja o atún

TIMBAL D'EMPEDRAT TIMBAL DE EMPEDRAT 15,00€

Fesols del ganxet aamanits amb escalivada, bacallà i vinagreta

Judías del ganxet aliñadas con escalivada, bacalao y vinagreta

CARPACCIÓ DE MELÓ I PERNIL CARPACCIO DE MELÓN Y JAMÓN 16,00€

Carpacció de meló amb pernil i vinagreta d'avellanes

Carpacció de melón con jamón y vinagreta de avellanas

CALENTS CALIENTES

BASTONS D'ALBERGÍNIA BASTONES DE BERENJENA 10,00€

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"

PATATES RÚSTIQUES PATATAS RÚSTICAS 9,80€

Patates amb brava d'avellanes

Patatas rústicas con brava de avellanas



CARAGOLS A LA LLAUNA CARACOLAS "A LA LLAUNA" 18,00€

Cargols a la llauna amb all-i-oli

Caracoles "a la llauna" con allioli

CARAGOLS COENTS CARACOLAS PICANTES 18,00€

Cargols coents a la catalana guisats amb la típica picada, costella de porc i llonganissa

Caracoles picantes a la catalana con la típica picada, costilla de cerdo y longaniza

CROQUETES ARTESANES CROQUETAS ARTESANAS 12,00€

Varietat de croquetes artesanies

Variedad de croquetas artesanas



GRAELLADA DE L'HORT PARRILLADA HUERTO 16,00€

Graellada de l'hort amb all-i-oli i romesco

Parrillada de la huerta con allioli y romesco



OUS ESTRELLATS A LA MALLORQUINA HUEVOS ESTRELLADOS MALLORQUINA 12,00€

Ous ferrats, patates fregides i sobrassada torrada

Huevos fritos, patatas fritas y sobrasada tostada



UNA CARTA A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
PRIMAVERA - ESTIU

La Montoliva

GUISADETS I ROSTITS

DEL MAR DEL MAR

MUSCLOS 13€ MEJILLONES

Musclos al fum de carbó
Mejillones al humo de carbón



SÍPIA A LA BRASA 21€ SEPIA A LA BRASA

Sípia a la brasa amb patata al caliu i tomàquet escalibat
Sepia a la brasa con patata asada y tomate asado



BACALLÀ AMB MEL 22€ BACALAO A LA MIEL

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

Bacalao a la miel con cebolla confitada, pasas, piñones y miel de naranjo



BACALLÀ A LA LLAUNA 22€ 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 judias blancas



DE LA TERRA DE LA TIERRA

BRAÓ DE XAI AL FORN 22,00€ CODILLO DE LECHAL AL HORNO

A baixa temperatura amb patata i ceba confitada i romaní
Codillo de lechal asado al horno a baja temperatura con patata y cebolla confitada y romero



FRICANDÓ DE VEDELLA 18,00€ “FRICANDÓ” DE TERNERA

Fricandó de vedella amb bolets
“Fricandó” de ternera con setas



CANELÓ DE BRANDADA 9,00€ CANELÓN DE BRANDADA

Caneló de brandada de bacallà
Canelón de brandada de bacalao



CANELONS D'ESPINACS 12,00€ CANELONES ESPINACAS

Canelons d'espinacs a la catalana amb beixamel vegana
Canelones de espinacas a la catalana con bechamel vegana



CANELONS DE ROSTIT 12,00€ CANELONES DE ASADO

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel
Canelones tradicionales gratinados con bechamel



COSTELLETES DE CABRIT 28,00€ 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



UNA CARTA
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
PRIMAVERA - ESTIU

La Montoliva

A LA BRASA

LLONGANISSA DE VALLS 14,00€ LONGANIZA DE VALLS

Llonganisa de Valls amb fesols del ganxet fregits i tomacons

Longaniza de Valls con judias blancas del ganxet fritos y tomates

BOTIFARRONS NEGRES 14,00€ BUTIFARRONES NEGROS

Botifarrons negres amb fesols del ganxet i tomacons confitats

Butifarrones negros con judias blancas del ganxet y tomates confitados

CUIXA DE POLLASTRE 12,00€ MUSLO DE POLLO

Cuixa de pollastre amb patata al caliu i escalivada

Muslo de pollo con patata asada y escalibada

PEUS DE PORC 14,00€ MANITAS DE CERDO

Peus de porc a la brasa amb fesols del ganxet i tomacons

Manitas de cerdo a la brasa con judias blancas del ganxet y tomates

SECRET DE PORC DUROC 14,00€ SECRETO DE CERDO DUROC

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

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



CARN DE XAI 14,00€ CARNE DE CORDERO

Carn de xai amb patata al caliu i escalivada

Carne de cordero con patata a la brasa y escalivada

COSTELLES DE XAI 18,00€ COSTILLAS DE CORDERO

Costelles de xai amb patata al caliu i escalivada

Costillas de cordero con patata asada y escalibada

½ CONILL AMB ESCALIVADA 18,00€ ½ CONEJO CON ESCALIBADA

Mig conill amb patata al caliu i escalivada

Medio conejo con patata asada y escalibada

GRAELLADA DE CARNS 32,00€ PARRILLADA DE CARNES

Llonganissa, conill, botifarró, xai, pollastre i llom, amb guarnició

Longaniza, conejo, butifarra, cordero, pollo y lomo, con guarnición

TXULETÓ VACA MADURADA 38,00€ CHULETÓN VACA MADURADA 1/2 KG

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

Chuletón de vaca madurada 30 días, 500g, con patatas rústicas y escalibada

TXULETÓ VACA MADURADA 58,00€ CHULETÓN VACA MADURADA 1KG

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

Chuletón de vaca madurada 30 días, 1000g, con patatas rústicas y escalibada

UNA CARTA
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA
PRIMAVERA - ESTIU

La Montoliva

POSTRES

FETS AQUÍ

CREMA CATALANA

5,50€

La crema catalana tradicional
La crema catalana tradicional



PASTÍS DE FORMATGE TARTA DE QUESO

6,50€

El pastís de formatge sense gluten
La tarta de queso sin gluten



CREMA D'AVELLANES CREMA DE AVELLANAS

6,50€

La nostra crema d'avellanes
Nuestra crema de avellanas



PASTÍS DE XOCOLATA I AVELLANES PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

6,50€

Pastís casolà de xocolata i avellanes
Pastel casero de chocolate y avellanas



FLAM DE MATÓ FLAN DE MATÓ

6,50€

Flam d'ou i mató amb mel i nous
Flan de huevo y mató con miel y nueces



MÚSIC MÚSICO

9,00€

Postre de Música amb moscatell avellanes, ametlles, nous,
panses, pinyons

Postre de Música con moscatell avellanas, almendras,
nueces, pasas, piñones



MACEDÒNIA MACEDONIA

5,50€

Macedònia Natural sense sucre afegit
Macedonia Natural sin azúcar añadido

COPA DE GELAT COPA DE HELADO

5,50€

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

Vainilla o chocolate o turrón o mandarina o sorbete de
limón

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€



Gluten



Fruits secs • Frutos secos



Marisc i Molusc • Marisco y Molusco



Làctics • Lácteos



Api • Apio



Vegà • Vegano



Ou • Huevo



Peix • Pescado



Vegetarià • Vegetariano

