

La Montoliva

RESTAURANT TÍPIC RURAL

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

IVA INCLUIDO
19€
IVA INCLÓS

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

IVA INCLUIDO
15€
IVA INCLÓS

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

*El menú no es comparteix / El menú no se comparte

MENÚS LA MONTOLIVA

A TRIAR A ESCOGER

ESCUDELLA

Olla barejada

Sopa de cocido catalana con carne, garbanzos, arroz, fideos, pelota, butifarra, col,..

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 INCLÒS • IVA INCLUIDO •
38€
• IVA INCLÒS • IVA INCLUIDO

ENTRETENIMENTS I PRIMERS PLATS

FRESQUETS / FRESQUITOS

AMANIDA MONTOLIVA / ENSALADA MONTOLIVA Tradicional amanida catalana amb embotits artesans, formatges, paté i pernil Tradicional ensalada catalana con embutidos artesanos, quesos, paté y jamón	19,50€ 
LA NOSTRA ESQUEIXADA / NUESTRA ESQUEIXADA 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	17,00€ 
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	14,90€ 
ESPA DENYA DE PAGÈS / "ESPA DENYA" DE PAYÉS 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	13,00€ 
TIMBAL D'EMPEDRAT / TIMBAL DE EMPEDRAT Fesols del ganxet aamanits amb escalivada, bacallà i vinagreta Judías del ganxet aliñadas con escalivada, bacalao y vinagreta	16,00€ 
CARPACCIÓ DE MELÓ I PERNIL / CARPACCIO DE MELÓN Y JAMÓN Carpacció de meló amb pernil i vinagreta d'avellanes Carpacció de melón con jamón y vinagreta de avellanas	16,00€ 

CALENTS / CALIENTES

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 A LA LLAUNA / CARACOLES "A LA LLAUNA" Cargols a la llauna amb all-i-oli Caracoles "a la llauna" con allioli	18,90€ 
CARAGOLS COENTS / CARACOLES PICANTES 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	18,90€ 
CROQUETES ARTESANES / CROQUETAS ARTESANAS Varietat de croquetes artesanes Variedad de croquetas artesanas	14,00€ 
GRAELLADA DE L'HORT / PARRILLADA HUERTO Graellada de l'hort amb all-i-oli i romesco Parrillada de la huerta con allioli y romesco	16,90€ 

GUISADETS I ROSTITS

DEL MAR / DEL MAR

MUSCLOS / MEJILLONES

Musclos al vapor de vi blanc

Mejillones al vapor de vino blanco

14,00€



BACALLÀ AMB MEL / 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

25,00€



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 judias blancas

25,00€



DE LA TERRA DE LA TIERRA

BRAÓ DE XAI AL FORN / 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

22,00€



FRICANDÓ DE VEDELLA / "FRICANDÓ" DE TERNERA

Fricandó de vedella amb moixernons

"Fricandó" de ternera con senderuelas

18,00€



CANELONS D'ESPINACS / CANELONES ESPINACAS

Canelons d'espinacs a la catalana amb beixamel vegana

Canelones de espinacas a la catalana con bechamel vegana

14,00€



CANELONS DE ROSTIT / CANELONES DE ASADO

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel

Canelones tradicionales gratinados con bechamel

16,50€



A LA BRASA

LLONGANISSA DE VALLS / LONGANIZA DE VALLS	15,90€
Llonganisa de Valls amb fesols del ganxet fregits i tomacons Longaniza de Valls con judias blancas del ganxet fritos y tomates	
BOTIFARRONS NEGRES / BUTIFARRONES NEGROS	15,00€
Botifarrons negres amb fesols del ganxet i tomacons confitats Butifarrones negros con judias blancas del ganxet y tomates confitados	
CUIXA DE POLLASTRE / MUSLO DE POLLO	14,50€
Cuixa de pollastre amb patata al caliu i escalivada Muslo de pollo con patata asada y escalibada	
PEUS DE PORC / MANITAS DE CERDO	14,00€
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 / SECRETO DE CERDO DUROC	16,90€
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 / CARNE DE CORDERO	18,00€
Carn de xai amb patata al caliu i escalivada Carne de cordero con patata a la brasa y escalivada	
COSTELLES DE XAI / COSTILLAS DE CORDERO	21,00€
Costelles de xai amb patata al caliu i escalivada Costillas de cordero con patata asada y escalibada	
½ CONILL AMB ESCALIVADA / ½ CONEJO CON ESCALIBADA	18,00€
Mig conill amb patata al caliu i escalivada Medio conejo con patata asada y escalibada	
GRAELLADA DE CARNS / PARRILLADA DE CARNES	35,00€
Llonganissa, conill, botifarró, xai, pollastre i llom, amb guarnició Longaniza, conejo, butifarra, cordero, pollo y lomo, con guarnición	
TXULETÓ VACA MADURADA / CHULETÓN VACA MADURADA 1/2 KG	38,00€
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 / CHULETÓN VACA MADURADA 1KG	58,00€
Txuletó de vaca madurada 30 dies, 1000g, amb patates rústiques i escalivada Chuletón de vaca madurada 30 días, 1000g, con patatas rústicas y escalibada	

POSTRES FETS AQUÍ

CREMA CATALANA La crema catalana tradicional La crema catalana tradicional	5,50€ 
CREMA D'AVELLANES / CREMA DE AVELLANAS La nostra crema d'avellanes Nuestra crema de avellanas	6,50€ 
ORELLETA AMB MOSCATELL Dolç típic català Dulce típico catalán, una masa muy fina, frita y crujiente con azucar	6,50€ 
MACEDÒNIA / MACEDONIA Macedònia Natural sense sucre afegit Macedonia Natural sin azúcar añadido	6,50€
PASTÍS DE FORMATGE / TARTA DE QUESO El pastís de formatge sense gluten La tarta de queso sin gluten	6,90€ 
PASTÍS DE XOCOLATA I AVELLANES / PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS Pastís casolà de xocolata i avellanes Pastel casero de chocolate y avellanas	6,90€ 
MÚSIC / MÚSICO Postre de Música amb moscatell avellanes, ametlles, nous, panses, pinyons Postre de Música con moscatell avellanas, almendras, nueces, pasas, piñones	10,90€ 
COPA DE GELAT / COPA DE HELADO Vainilla o xocolata o torró o caquinyoli o xarrup de llimona Vainilla o chocolate o turrón o "caquinyoli" o sorbete de limón	6,50€

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)

3,50€

Pa sense gluten torrat amb tomacons,
alls i oli d'oliva (2 llesques)
Pan sin gluten tostado con tomate,
ajos y aceite de oliva (2 rebanadas)

3,20€

 **Gluten**

 **Làctics · Lácteos**

 **Ou · Huevo**


 **Fruits secs · Frutos secos**

 **Api · Apio**

 **Peix · Pescado**

 **Marisc i Molusc · Marisco y Molusco**

 **Vegà · Vegano**

 **Vegetarià · Vegetariano**

