



Menú

Gratinat de canelons casolans
Gratinado de canelones caseros

Llonganissa de Montblanc a la brasa
Longaniza de Montblanc a la brasa

Crema catalana, flam d'ou,
postre de música o gelat de vainilla

Crema catalana, flan de huevo,
postre de músico o helado de vainilla

Pa, vi i aigües minerals
Pan, vino y aguas minerales

Preu: 18.95 € + 8 % d'IVA.

Aquest menú només tindrà vigència de dilluns a divendres no festius
Este menú solo tendrá vigencia de lunes a viernes no festivo





Menú Calçotada

Caçots amb salsa
Calçots con salsa

★★★

Escudella de pagès
Escudella de payés

★★★

Graellada de carns a la brasa
Parrillada de carne a la brasa
2 talls de xai / 2 trozos de cordero
Llonganissa de Montblanc / Longaniza de Montblanc
Botifarra negra / Butifarra negra
Carxofa al caliu / Alcachofa al horno
Tomàquet escalivat / Tomate asado
Fesols / Judías blancas

★★★

Crema Catalana

Aigües Minerals
Aguas minerales

Vi negre Clos Montblanc Verema Seleccionada
Vino tinto Clos Montblanc Vendimia Seleccionada

Cava Brut de la Conca de Barberà
Cava Brut de la Conca de Barberà

Preu: 37.90 € + 8 % d'IVA

Aquest menú és indivisible / *Este menú es indivisible*



LES POSTRES € LOS POSTRES

Pastís cassolà de llimona	5.65	Tarta casera de limón
Submarí de vainilla amb suc de taronja i Grand Marnier	6.00	Submarino de vainilla con zumo de naranja y Grand Marnier
Carpaccio de pinya amb gelat de coco	5.90	Carpaccio de piña con helado de coco
Mel i mató amb nous caramelitzades	5.95	Requesón con miel y nueces caramelizadas
Flan d'ou cassolà amb nata	4.15	Flan de huevo casero con nata
Crema catalana	4.60	Crema catalana
Tiramisú Artesà	5.85	Tiramisú artesano
Postre de músic amb vi bo	5.10	Postre de Músico con vino dulce
Escuma de crema catalana amb el seu gelat	5.90	Espuma de crema catalana con su helado
Orelletes de l'àvia	4.95	"Orelletes" de la abuela
Garapinyats amb moscatell	5.95	Garrapiñados con moscatel
Gelat de festuc amb xocolata calenta i la seva galleta	5.50	Helado de pistacho con chocolate caliente y su galleta

Copes de vins recomanats per postres *Copas de vinos recomendados para postres*

Vi dolç Viognier <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
Vi dolç cabernet sauvignon <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
Pedro Ximenez Venerable 30 anys V.O.R.S.	11.90.- €
Gramona Vi de Gel de gewurztraminer	5.80.- €
Vi de Banyuls <i>criança de 36 mesos</i>	2.75.- €

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido



CARNS € CARNES

Braó de porc rostit amb prunes i reducció de vi de Banyuls	14.95	Codillo de cerdo asado con ciruelas y reducción de vino de Banyuls
Foie d'ànec amb ceps i crema d'avellanes de Reus	19.70	Foie de pato con "ceps" y crema de avellanas de Reus
Farcellet de peus de porc i botifarra negra amb cargols	13.95	Hatillo de manitas de cerdo y butifarra negra con caracoles
Cuixa de cabrit confitada amb patata i ceba	24.50	Pierna de cabrito confitada con patata y cebolla
Magret d'ànec a la taronja i la seva pasta de full de fruits secs	15.90	Magret de pato a la naranja y su hojaldre de frutos secos
Carré de xai amb parmentier de patata, lacat de mostassa i mel	15.10	Carré de cordero con parmentier de patata, lacado de mostaza y miel
Timbal de cua de bou amb orellanes	14.90	Timbal de rabo de buey con orejones
Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada	17.95	Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada
Salses al gust / Sauces to taste		
Entrecot de vedella <i>Entrecot de ternera</i>	19.80	A la Brasa / <i>grilled</i> Al Roquefort / <i>with Roquefort</i> Al pebre verd / <i>green pepper</i>
Filet de vedella <i>Solomillo de ternera</i>	20.90	Escalopí de foie / <i>scallopín of foie (sup 2.90)</i> A l'Oporto / <i>Al Porto</i>

PEIXOS € PESCADOS

Turbot al forn amb el seu fumet al safrà	16.30	Rodaballo al horno con su fumet al azafrán
Rap a la planxa amb verduretes	21.50	Rape a la plancha con verduritas
Tonyina a la llosa al perfum de romaní	19.90	Atún a la losa al perfume de romero



SUGGERIMENTS DEL XEF SUGERENCIAS DEL CHEF

Calçots amb la típica salsa <i>Calçots con la típica salsa</i>	13.95 €
Calçots arrebossats amb la típica salsa <i>Calçots rebozados con la típica salsa</i>	13.95 €
Coca de llagostins i vieires <i>Coca de langostinos y vieiras</i>	14.95 €
Cervellets arrebossats <i>Sesos rebozados</i>	9.85 €
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica <i>Mini bravas con cebolla confitada y sal volcánica</i>	9.30 €
Risotto nero de sèpia i el seu cruixent <i>Risotto nero de sepia y su crujiente</i>	9.80 €
Escudella de pagès <i>Escudella de payès</i>	9.80 €
Sopa de ceba amb escuma d'Idiazabal <i>Sopa de cebolla con espuma de Idiazabal</i>	9.90 €
Tarrina de porc confitada <i>Tarrina de cerdo confitada</i>	12.75 €
Galta de porc ibèric a la catalana <i>Quijada de cerdo ibérico a la catalana</i>	12.90 €
Peix de mercat al forn amb verduretes <i>Pescado de mercado al horno con verduritas</i>	13.95 €
Tripa de vedella amb cigrons <i>Callos de ternera con garbanzos</i>	11.50 €
Garrí rostit amb mermelada de tomàquet i bolets <i>Cochinillo asado con mermelada de tomate y setas</i>	16.95 €
Cuixa de xai rostida en el seu suc <i>Pierna de cordero asada en su jugo</i>	12.45 €



ENTRANTS € ENTRANTES

Amanida de l'horta	7.95	Ensalada de la huerta
Assortit de formatges	12.95	Surtido de quesos
Xatonada del Mallol	12.95	"Xatonada" del Mallol
Carpaccio de carxofes i ceitons	9.20	Carpaccio de alcachofas y boquerones
Amanida d'espínacs frescos amb formatge de cabra i vinagreta de fruits secs	14.70	Ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
Esqueixada de bacallà amb romesquet del Cisco	13.95	"Esqueixada" de bacalao con romesco del Cisco
Escalivada de verdures amb anxoves	13.90	Escalivada de verduras con anchoas
Assortit de foie artesà	19.90	Surtido de foie artesano
Timbal d'ous de corral trufats i encenalls de pernil ibèric	9.90	Timbal de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico
Canelons casolans	8.85	Canelones caseros
Canelons de bolets amb betxamel trufada	11.85	Canalones de setas con bechamel trufada
Saltejat d'espàrrecs verds i calçots amb botons de vieira	14.90	Salteado de espárragos verdes y calçots con botones de vieira
Macarrons carbonara o bolonyesa	7.95	Macarrones carbonara o bolognesa
Espaguetis carbonara o bolonyesa	7.95	Espaguettis carbonara o bolognesa

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido



ESPECIALITAT EN CARGOLS € ESPECIALIDAD EN CARACOLES

Cargols al pebre	16.95	Caracoles a la pimienta
Cargols a la llauna	16.95	Caracoles a la llauna
Cargols dolços i coents	15.95	Caracoles dulces y picantes
Cargols amb ceba dolça	15.95	Caracoles con cebolla dulce
Cargols amb calçots	15.95	Caracoles con calçots
Cargols a la catalana (botifarra, pinyons, pernil)	16.95	Caracoles a la catalana (butifarra, piñones, jamón)

CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIÓ € CARNES A LA BRASA CON GUARNICIÓN

Llonganissa "Botifarra" de Montblanc	12.75	Longaniza "Butifarra" de Montblanc
Conill amb allioli	12.80	Conejo con allioli
Cuixa de pollastre	9.90	Muslo de pollo
Llom de porc	9.90	Lomo de cerdo
Xai	17.95	Cordero
Cabrit a la brasa o arrebossat	19.95	Cabrito a la brasa o a la Milanesa
Peus de porc	11.95	Manitas de cerdo
Botifarra negra	8.90	Butifarra negra
Espatlla de cabrit	23.90	Paletilla de cabrito
Cansalada	9.90	Panceta
Delícies de porc ibèric a la llosa	18.75	Delicias de cerdo ibérico a la losa

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido