

# CAVA COUNTRY MENU

## MENU PAYS DU CAVA

### FIRST COURSE SELECTION · *HORS D'OEUVRES*

“Esqueixada” a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives.

A platter of local cooked delicatessen meats with toast rubbed with tomato.

Toast with Traditional Catalan roasted skinned peppers and aubergines topped with Anchovies. Green mixed salad with tuna.

*Esqueixada de morue (salade de morue dessalée), escalivada aux anchois (poivron, oignon et aubergine rôtis), et assortiment de charcuterie du Penedès avec pain grillé à la tomate et salade verte au thon.*

### MAIN COURSE · *PLAT PRINCIPAL*

Barbecued ribs and shoulder of lamb and jumbo black and white Catalan sausage, garnished with: Haricot beans, Garlic mayonnaise. Baked potato and Toast rubbed with tomato

*Côtelettes d'agneau, saucisse et boudin grillés, accompagnés de haricots blancs et de tomate et pomme de terre rôtis.*

### DESSERT · *DESSERTS*

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné  
*Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné*

### BEVERAGES · *BOISSONS*

Per group of 4 people:

1 bottle Cava Reserva Brut, 1 bottle of Príncipe Wine (White, Rosé or Red)  
and 1 bottle of mineral water.

Coffee or herbal tea

Liqueur of your choice: Marc de cava or cava liqueur

*Boissons incluses pour 4 personnes:*

*1 bouteille de Cava Réserve Brut + 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge +  
1 bouteille d'eau.*

*Cafés ou infusions*

*“Chupito” de Marc ou Liqueur de Cava.*

**29,95 €** INC. VAT / AVEC TVA

### OPPORTUNITY TO VISIT OUR CELLAR!

Days available: Saturdays, Sundays and Public Holidays. Special price per person.  
Only full tables. Extras not included.

### POSSIBILITÉ DE VISITER NOS CAVES!

Jours: samedis, dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne.  
Tables complètes. Extras à part.

**CHILDREN'S MENU** (From 3 to 12 years): Jumbo Catalan sausage with pork and chips. Toast.  
Mineral water and soft drinks. Ice cream dessert. Entrance to the children's amusement park included.  
**14,95 € Inc. VAT**

*MENU ENFANT (de 3 à 12 ans): saucisse, échine de porc et pommes de terre frites.  
Pain grillé. Eau et sodas. Crème glacée dessert. Entrée au parc infantile incluse.*

**14,95 € avec TVA**

Welcome to the País del Cava cuisine / *Bienvenus à la cuisine du Pays du Cava!*

## MENU • CARTE

### STARTERS • HORS D'OEUVRES

|                                                                                                                                                                                                        | €     |                                                                                                        | €     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| “Esqueixada” a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives<br><i>Esqueixada de morue (salade de morue dessalée)</i> | 10,95 | Green Salad with Tuna<br><i>Salade verte au thon individuelle</i>                                      | 4,95  |
| Barbecued Green Asparagus<br><i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i>                                                                                                                        | 9,95  | Green Salad with Tuna (Tray)<br><i>Salade verte au thon plat</i>                                       | 13,95 |
| Assortment of Barbecued Vegetables<br><i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>                                                                                                                    | 11,95 | Traditional Catalan salad<br><i>Salade catalane</i>                                                    | 8,95  |
| Escalivada Catalana<br><i>Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)</i>                                                                                                                 | 7,50  | Canals & Munné house salad (4 cheeses)<br><i>Salade Canals &amp; Munné (4 fromages)</i>                | 11,95 |
| Toast with Grilled Vegetables and Anchovies<br><i>Tartines d'escalivada aux anchois</i>                                                                                                                | 12,50 | Xatonada (subject to availability)<br><i>Salade de Xatonada (selon disponibilité)</i>                  | 9,95  |
| Iberian Ham with Bread rubbed with Tomato<br><i>Jambon ibérique et pain à la tomate</i>                                                                                                                | 18,50 | Snails “a la LLauna” (subject to availability)<br><i>Escargots “a la LLauna” (selon disponibilité)</i> | 12,00 |
| Assorted Pates with Toast<br><i>Assortiment de pâtés et pain grillé</i>                                                                                                                                | 12,00 | Noodle Soup<br><i>Soupe de pâtes</i>                                                                   | 5,00  |
| Melon or pineapple with Spanish Cured Ham<br><i>Melon ou ananas au jambon ibérique</i>                                                                                                                 | 14,95 | <b>SUBJECT TO SEASON:<br/>HORS D'OEUVRES DE SAISON:</b>                                                |       |
| Selection of Hors-D'oeuvres<br><i>Entremets artisans du Penedès</i>                                                                                                                                    | 9,95  | Country Style Farmer Soup (Autumn, Winter)<br><i>Soupe campagnarde (automne-hiver)</i>                 | 7,50  |
| Catalan Style Broad Beans<br><i>Fèves à la catalane au Cava C&amp;M</i>                                                                                                                                | 9,95  | Barbecued scallions (Autumn, Winter)<br><i>Calçots à la sauce romesco (automne-hiver)</i>              | 15,50 |
| Macaroni with bolognese sauce<br><i>Macarronis à la sauce bolognese</i>                                                                                                                                | 6,50  | Artichokes (3 per person). (Autumn, Winter)<br><i>Artichauts rôtis (ration 3 u.) (automne-hiver)</i>   | 7,50  |
| Grandma Lola's Cannelloni<br><i>Canelonis de grand-mère LOLA</i>                                                                                                                                       | 7,50  | Barbecued Mushrooms (Autumn)<br><i>Rovellons grillés à la persillade (automne)</i>                     | 15,00 |
|                                                                                                                                                                                                        |       | “Gazpacho” Chilled Tomato (Summer)<br><i>Gaspacho (été)</i>                                            | 6,95  |

If you have any allergies or intolerances, please let us know so that we can help.  
*En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.*

## MAIN COURSES • PLAT PRINCIPAL

### MEATS • VIANDES

|                                                                                    | €     |                                                                                            | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Lamb (4 pieces)<br><i>Agneau du Penedès grillé (4 morceaux)</i>                    | 17,95 | Veal Steak<br><i>Steack grillé</i>                                                         | 14,50 |
| Rabbit (half)<br><i>Lapin grillé (demi lapin)</i>                                  | 15,95 | Veal Entrecote<br><i>Entrecôte grillé</i>                                                  | 19,95 |
| Chicken<br><i>Poulet grillé</i>                                                    | 9,50  | Filet Mignon (250 g. of veal)<br><i>Filet de boeuf grillé (250 g)</i>                      | 19,95 |
| Botifarra (Jumbo Pork Sausage)<br><i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>      | 7,95  | Girona Veal Chop (500 g. aprox.)<br><i>Côte de boeuf de Girona grillés (500 g environ)</i> | 27,75 |
| Pork Loin<br><i>Échine de porc grillée</i>                                         | 11,95 | Churrasco (Barbecued Veal steak)<br><i>Travers de boeuf grillés</i>                        | 9,95  |
| Pork Chops<br><i>Côtes de porc grillés</i>                                         | 10,95 | Assorted Grilled Meat (Individual)<br><i>Grillade de viandes (individuelle)</i>            | 17,50 |
| Barbecued Pig Trotters<br><i>Pieds de porc grillés</i>                             | 9,95  | Baked shoulder of lamb<br><i>Épaule d'agneau rôtie</i>                                     | 19,95 |
| Skewered pork pieces with Potatoes<br><i>Brochettes de porc grillées et frites</i> | 12,50 | Oxtail<br><i>Queue de boeuf</i>                                                            | 16,50 |

MEAT CAN BE ORDERED BY WEIGHT AS FOLLOWS:  
POSSIBILITÉ DE COMMANDER LES RATIONS DE VIANDE AU POIDS :

|                                                                                          |       |                                                           |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------|-------|
| 1 Kg. Lamb (12 pieces approx.)<br><i>1 Kilo de viande d'agneau (12 morceaux environ)</i> | 44,45 | 1 Kg. "Jumbo sausage" (Pork)<br><i>1 kilo de saucisse</i> | 26,70 |
| ½ Kg. Lamb (6 pieces approx.)<br><i>½ kilo de viande d'agneau ( 6 morceaux environ)</i>  | 23,95 | ½ Kg. "Jumbo sausage" (Pork)<br><i>½ kilo de saucisse</i> | 15,35 |

ALL DISHES ARE SERVED WITH CHARGRILLED TOMATO AND BAKED POTATO  
TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE DE TOMATE ET POMME DE TERRE RÔTIES

### FISH • POISSONS

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Cod with garlic mayonnaise<br><i>Morue à l'ailoli</i> | 14,95 |
| Grilled Octopus<br><i>Poulpe grillé</i>               | 19,95 |

### RICE • RIZ

|                                                                                                                       |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Lobster with rice<br>(minimum 2 people) (Summer only)<br><i>Riz au homard</i><br>(minimum 2 pers. / seulement en été) | 25,00<br>X Persona |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|

### BREAD • PAIN

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 Slice of Toast<br><i>1 tranche de pain de champagne grillé</i>              | 1,25 |
| 1 Slice of chargrilled toast<br><i>1 tranche de "pain à la pierre" grillé</i> | 2,00 |

### SIDE DISHES • GARNITURE

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| French Fries<br><i>Pommes de terre frites</i> | 3,95 |
| Catalan White Beans<br><i>Haricots blancs</i> | 5,50 |
| Garlic Sauce<br><i>Aïoli</i>                  | 3,30 |

## DESSERTS

|                                                                                              | €    |                                                                                                | €    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Catalan Custard<br><i>Crème catalane maison et carquinyoli</i>                               | 5,95 | Ice Cream (Vanilla-Chocolate)<br><i>Glacé à la chantilly, vanille ou chocolat</i>              | 5,00 |
| Egg custard with miniature almond biscuits<br><i>Flan aux oeufs maison et carquinyoli</i>    | 5,00 | Nougat Ice cream with chocolate and cream<br><i>Glacé au nougat avec chocolat et chantilly</i> | 5,95 |
| Cheesecake with Cranberries<br><i>Cheesecake aux framboises maison</i>                       | 5,95 | Crocanti (Ice Cream)<br><i>Glacé crocanti</i>                                                  | 6,50 |
| Santiago Cake (a traditional buttery biscuit cake)<br><i>Gâteau de Santiago maison</i>       | 5,50 | Chocolate Glacé with Cream<br><i>Trufes glacées à la chantilly</i>                             | 7,50 |
| Cava Sorbet C&M<br><i>Sorbet au Cava C&amp;M</i>                                             | 7,50 | Assortment of dried fruits<br><i>Fruits Secs</i>                                               | 7,50 |
| “Profiteroles” with cream and chocolate<br><i>Profiteroles à la chantilly et au chocolat</i> | 6,50 | Fresh fruit of the day<br><i>Fruits de saison</i>                                              | 5,00 |
| Strawberries with Cream<br><i>Fraises à la chantilly</i>                                     | 7,95 |                                                                                                |      |

## FOR AFTER · CAFÉS

|                                                                         | €           |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Black Coffee / Tea<br><i>Café / Infusions</i>                           | 1,45        |
| Irish Coffee<br><i>Irish Coffee</i>                                     | 5,95        |
| Coffee with a dash of milk<br><i>Café noisette</i>                      | 1,55        |
| Coffee with milk<br><i>Café crème</i>                                   | 1,65        |
| Coffee with a dash of Brandy / Whisky<br><i>Café au Brandy / Whisky</i> | 2,00 / 2,20 |

10% VAT included on the price.  
10% TVA Inclus dans les prix.

## CARTA DE CAVES I VINS

### CARTE DES CAVAS ET DES VINS

#### CAVA CANALS & MUNNÉ

|                                                | €            |
|------------------------------------------------|--------------|
| GRAN DUC Brut Nature - Gran Reserva Especial   | 36,00        |
| 1915 by C&M Brut Nature - Gran Reserva         | 28,50        |
| RESERVA DE L'AVI Brut Nature - Gran Reserva    | 22,50        |
| ADN CANALS Brut Nature - GR. (75 cl / 37,5 cl) | 14,90 / 8,40 |
| LOLA ROSÉ PINOT NOIR Semi or Brut Reserva      | 14,90        |
| DIONYSUS Brut Nature ECO Reserva               | 12,90        |
| INSUPERABLE Brut or Semi Reserva               | 10,00        |

#### WINE · VINS CANALS & MUNNÉ

|                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Fruity · <i>Fruité</i>                                          | 10,90 |
| GRAN BLANC PRÍNCEPS - Oak barrel fermented Xarel·lo<br><i>Xarel·lo fermenté en fûts</i> | 13,90 |
| NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah                                  | 11,50 |
| GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó                                                    | 16,90 |
| ROSÉ PRÍNCEPS PINOT NOIR Dry · <i>Sec</i>                                               | 9,50  |

CANALS & MUNNE ARE ALSO CAVA AND WINEMAKERS. TO PURCHASE ANY WINE PRODUCTS,  
PLEASE ASK AT THE RECEPTION DESK

*RENSEIGNEZ-VOUS À LA RÉCEPTION SUR LE VASTE ASSORTIMENT DE CAVAS ET DE VINS QUE NOUS  
ÉLABORONS, POSSIBILITÉ DE VENTE DIRECTE.*



# BREAKFAST · PETIT-DÉJEÛNERS

SERVED BETWEEN: 9.00 AM. – 12 PM. (GROUPS)  
*HORAIRE: de 9h à 12h. (GROUPES)*

## **CYCLING BREAKFAST** (full tables)

€  
11,95

Pork Sausage, White Beans, Garlic Mayonnaise and accompaniments.  
1 bottle Cava Brut Reserva or Wine per 3 people / Mineral Water or Lemonade  
Toast rubbed with Tomato, Coffee.

## **PETIT-DÉJEÛNER CYCLISTE** (Table complète)

*Saucisse, haricots blancs, aioli et garniture.  
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Pain grillé à la tomate et café*

## **MOTORBIKE BREAKFAST** (full tables)

16,95

Lamb, Grilled Mixed Vegetables, Garlic Mayonnaise and accompaniments.  
1 bottle Cava Brut Reserva or Still Wine per 3 people / Water or Lemonade  
Toast rubbed with Tomato, Coffee.

## **PETIT-DÉJEÛNER MOTARD** (Table complète)

*Viande d'agneau, Escalivada, aioli et garniture.  
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Pain grillé à la tomate et café*

## **OMELET BREAKFAST** (full tables)

11,95

French (Plain) omelet  
1 bottle Cava Brut Reserva or Wine per 3 people / Mineral  
Water or Lemonade  
Toast rubbed with Tomato, Coffee.

## **PETIT-DÉJEÛNER OMELET** (Table complète)

*Omelette simple avec garniture  
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Pain grillé à la tomate et café*

WE HAVE ROOMS WITH A CAPACITY OF 70, 80 and 150 people to celebrate  
christenings, communions, lunch with family or friends, anniversaries,  
company conventions, scallion barbecues, etc.

*NOUS DISPOSONS DE SALONS DE 70, 80 et 150 pers., pour célébrer baptêmes, commu-  
nions, grands repas de famille ou d'amis, anniversaires, conventions d'entreprise,  
calçotades, etc.*



**Canals & Munné**  
1915

MORE THAN JUST A WINE CELLAR · *PLUS QU'UN DOMAINE VITICOLE*





[info@canalsimunne.com](mailto:info@canalsimunne.com)

[www.canalsimunne.com](http://www.canalsimunne.com)

Follow us on / *Suivez-nous sur*

