

Canals & Munné

1915

MENÚ MARINER amb maridatge MENÚ MARINERO con maridaje



ENTRANTS (a compartir). • ENTRANTES (a compartir).

Musclos al vapor del xarel·lo
Croquetes casolans de peix
Esqueixada de bacallà
Amanida d'escarola amb xató i anxoves

Mejillones al vapor del xarel·lo
Croquetas caseras de pescado
"Esqueixada" de bacalao
Ensalada de escarola con xató y anchoas

PLAT PRINCIPAL (a triar). • PLATO PRINCIPAL (a escoger).

Arròs caldós d'escamarlà i gamba **a la brasa de llenya** - mínim 2 persones
Bacallà gratinat amb all i oli
Pop a la brasa acompanyat de patata al forn i pebre de la Vera (Supl 5 €)
Arròs caldós de llamàntol **a la brasa de llenya** - mínim 2 persones (Supl 10 €/pers)

Arroz caldoso de cigala y gamba **a la brasa de leña** - mínimo 2 personas
Bacalao gratinado con (All i oli)
Pulpo a la brasa acompañado de patata al horno y pimentón de la Vera (Supl 5 €/pers)
Arroz caldoso de bogavante **a la brasa de leña** - mínimo 2 personas (Supl 10 €/pers)

POSTRES (a triar - a escoger)

Gelat de torró amb encenalls de xocolata
Sorbet al cava Canals & Munné
Crema catalana casera

Helado de turrón con virutas de chocolate
Sorbete al cava Canals & Munné
Crema catalana casera

CADA 4 PERSONES INCLOU:

Maridatge d'1 ampolla de vi Prínceps blanc muscat (primers plats)
+ 1 ampolla de cava ADN Canals Brut Nature (segons plats)
+ 1 copa de Lola Brut Rosat (postres) + 1 ampolla d'aigua.
Pa torrat i all i oli
Cafè ó infusions
Xupet de Marc ó Licor de Cava.

CADA 4 PERSONAS INCLUYE:

Maridaje de 1 botella de vino Príncipe blanco muscat (primeros platos)
+ 1 botella de Cava ADN Canals Brut Nature (segundos platos)
+ 1 copa de Lola Brut Rosado (postres) + 1 botella de agua.
Pan tostado y "all i oli"
Café o infusiones
Chupito de Marc o Licor de Cava

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 39,95 € (Iva inclòs · incluido)

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: del 2 de Juny al 1 d'Octubre de 2023 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.
MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: del 2 de Junio al 1 de Octubre de 2023 - IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!
Dies: dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona.
Taules completes. Extres apart.

POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!
Días: sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.
Mesas completas. Extras aparte.

PREU MENÚ NEN: 18 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18 € (Iva inclòs · incluido)

Plat combinat de botifarra amb llom i patates fregides · Plato combinado de butifarra con lomo y patatas fritas.
Aigua i refrescos · Agua y refrescos · Gelat de postres · Helado de postres · Entrada al Txiqui-parc inclosa · Entrada al Chiquipark incluida.

MENÚ PAÍS DEL CAVA



ENOGASTRONOMIA

ENTRANTS VARIATS · ENTRANTES VARIADOS

Esqueixada de bacallà, escalivada amb anxoves,
sortit d'embotits del Penedès amb pa torrat amb tomàquet i amanida del nostre hort.
*“Esqueixada” de bacalao, escalibada con anchoas,
surtido de embutidos del Penedés con pan tostado con tomate y ensalada de nuestro huerto.*

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL

Costelles i mitjanes de Xai amb botifarra (blanca i negra) a la brasa, acompanyat de mongetes seques, tomàquet i patata al caliu.
All i oli i pa torrat.
*Costillas y medianas de Cordero con butifarra (blanca y negra) a la brasa,
acompañadas de judías secas, tomate y patata a la brasa.
All i oli y pan tostado.*

POSTRES

Crema Catalana ó Sorbet al cava Canals & Munné / Crema Catalana o Sorbete al cava Canals & Munné

BEGUDES

Cada 4 persones inclou:
1 ampolla de Cava Reserva Brut + 1 ampolla de vi Prínceps blanc o negre + 1 ampolla d'aigua.
Cafès ó infusions
“Xupito” de Marc ó Licor de Cava.
*Cada 4 personas incluye:
1 botella de Cava Reserva Brut + 1 botella de vino Príncipe blanco o tinto + 1 botella de agua.
Cafés o infusiones
Chupito de Marc o Licor de Cava*

32,95 € IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO



MENÚ CARGOLADA MENÚ CARACOLES

Mateix menú anterior, on els entrants variats es canvien per Cargols a la llauna amb la nostra salsa de romesco.

Mismo menú anterior, donde los entrantes variados se cambian por Caracoles a la “llauna” con nuestra salsa de romesco.

37,95 € IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

TAULES COMPLETES. IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART. · MESAS COMPLETAS. IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

MENÚ INFANTIL (de 3 a 12 anys): plat combinat de botifarra amb llom i patates fregides.
Pa torrat. Aigua i refresc. Gelat de postres. Entrada al xiqui-parc inclosa.
16,50 € IVA inclòs.

MENÚ INFANTIL (de 3 a 12 años): plato combinado de butifarra con lomo y patatas fritas.
Pan tostado. Agua y refresco. Helado de postres. Entrada al chiqui-parc incluida. 16,50 € IVA incluido.

Benvinguts a la cuina del País del Cava / Bienvenidos a la cocina del País del Cava

CARTA

ENTRANTS · ENTRANTES

	€		€
Esqueixada de Bacallà <i>"Esqueixada" Bacalao</i>	11,50	Amanida del nostre hort (individual) <i>Ensalada de nuestro huerto (individual)</i>	5,50
Espàrrecs Verds a la brasa amb romesco <i>Espárragos Verdes a la brasa con romesco</i>	10,50	Amanida del nostre hort (Safata) <i>Ensalada de nuestro huerto (bandeja)</i>	14,95
Parrillada de Verdures a la brasa amb romesco <i>Parrillada de Verduras a la brasa con romesco</i>	12,50	Amanida Catalana <i>Ensalada Catalana</i>	9,50
Escalivada Catalana <i>Escalibada Catalana</i>	7,95	Amanida Canals & Munné (4 formatges) <i>Ensalada Canals & Munné (4 quesos)</i>	12,50
Torrades amb Escalivada i Anxoves <i>Tostadas con Escalibada y Anchoas</i>	12,95	Amanida de Xatonada (segons disponibilitat) <i>Xatonada (según disponibilidad)</i>	12,00
Pernil Ibèric amb Pa amb Tomàquet <i>Jamón Ibérico con Pan con Tomate</i>	21,95	Cargols a la LLauna (segons disponibilitat) <i>Caracoles a la "Llauna" (según disponibilidad)</i>	12,50
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric <i>Melón o piña con Jamón del País</i>	16,50	Sopa de pasta <i>Sopa con pasta</i>	5,50
Entremesos artesans del Penedès <i>Entremeses artesanos del Penedés</i>	10,50	SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:	
Faves Catalanes al Cava C&M <i>Habas Catalananas al Cava C&M</i>	10,50	Rovellons a la brasa amb all i julivert (Tardor) <i>Níscalos a la brasa con ajo y perejil (Otoño)</i>	19,95
Macarrons a la Bolognesa <i>Macarrones a la Boloñesa</i>	6,95	Carxofes (ració 3 u.) (Tardor, hivern) <i>Alcachofas (ración 3 u.) (Otoño, invierno)</i>	7,95
Canelons de l'àvia LOLA <i>Canelones de la abuela LOLA</i>	7,95	Escudella de Pagès de l'Avi Josep (Tardor, hivern) <i>"Escudella" Sopa de Payés del abuelo Josep (Otoño, invierno)</i>	7,95
		Calçots amb romesco (Tardor, hivern) <i>"Calçots" con romesco (Otoño, invierno)</i>	15,95
		Crema de Gaspatxo (Només Estiu) <i>Crema de Gazpacho (Solo Verano)</i>	7,50

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem.
 Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avísenos y le ayudaremos.

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL

CARNS · CARNES

	€		€
Carn de xai del Penedès a la brasa (4 talls) <i>Carne de cordero del Penedés a la brasa (4 trozos)</i>	18,50	Bistec de vedella a la brasa <i>Bistec de ternera a la brasa</i>	15,50
Conill a la brasa (mig) <i>Conejo a la brasa (medio)</i>	16,50	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	22,50
Pollastre a la brasa <i>Pollo a la brasa</i>	9,95	Filet de vedella a la brasa (250 g) <i>Solomillo de ternera a la brasa (250 g)</i>	22,50
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,50	“Chuletón” de Girona a la llosa (500 g aprox.) <i>Chuletón de Girona a la “llosa” (500 g aprox.)</i>	32,50
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,50	Txurasco de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	12,95
Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>	10,50	Graellada de carns a la brasa (individual) <i>Parrillada de carnes a la brasa (individual)</i>	17,95
Pinxos a la brasa amb patates fregides <i>Pinchitos a la brasa con patatas fritas</i>	12,95	1/2 Espatlla de xai de Can Batista al forn <i>1/2 Paletilla de cordero de Can Batista al horno</i>	20,95
		Cua de bou macerada amb vi <i>Rabo de toro macerado con vino</i>	18,50

SI HO PREFEREIX TAMBÉ POT ESCOLLIR LES RACIONS PER QUILO.
SI LO PREFIERE TAMBIÉN PUEDE ESCOGER LAS RACIONES POR KILO.

1 Quilo de carn de Xai (12 talls aprox.) <i>1 Kilo de carne de Cordero (12 trozos aprox.)</i>	46,50	1 Quilo de Botifarres <i>1 Kilo de butifarras</i>	27,95
½ Quilo de carn de Xai (6 talls aprox.) <i>½ Kilo de carne de Cordero (6 trozos aprox.)</i>	24,95	½ Quilo de botifarres <i>½ Kilo de butifarras</i>	16,50

TOTS ELS PLATS ES SERVIRAN AMB TOMÀQUET I PATATA AL CALIU DE GUARNICIÓ.
TODOS LOS PLATOS SE SERVIRÁN CON TOMATE Y PATATA A LA BRASA DE GUARNICIÓN.

PEIXOS · PESCADOS

Bacallà al All i Oli <i>Bacalao al Alioli</i>	15,50
--	-------

Pop a la brasa <i>Pulpo a la brasa</i>	22,50
---	-------

ARROSSOS A LA BRASA DE LLENYA ARROCES A LA BRASA DE LEÑA

Arros caldós de Llamantol a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	26,00
X Persona	
Arroz caldoso de Bogavante a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)	

Arros caldós d'Escamarlans a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	19,95
X Persona	
Arroz caldoso de Cigalas a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)	

PÀ · PAN

1 Llesca de pa de Pagès torrat <i>1 Rebanada de pan tostado de Payés</i>	1,50
---	------

GUARNICIÓ · GUARNICIÓN

Patates fregides <i>Patatas fritas</i>	4,50
Mongetes seques <i>Alubias secas</i>	5,95
All i oli <i>Alioli</i>	3,50

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avísenos y le ayudaremos.

POSTRES

	€		€
Crema Catalana casolana amb carquinyoli <i>Crema Catalana casera con carquiñoli</i>	6,50	Gelat de Nata, Vainilla i Xocolata <i>Helado de Nata, Vainilla y Chocolate</i>	5,50
Flam d'Ou casolà amb carquinyoli <i>Flan de Huevo casero con carquiñoli</i>	5,50	Gelat de Turró amb Xocolata i Nata <i>Helado de Turrón con Chocolate y Nata</i>	6,50
Pastis de Formatge i Gerds casolà <i>Tarta de Queso y Arándanos</i>	6,50	Crocant Gelat <i>Crocanti</i>	6,95
Pastis de Santiago casolà <i>Tarta de Santiago</i>	5,95	Trufes Gelades amb nata <i>Trufas Heladas con nata</i>	6,95
Sorbet de Cava C&M <i>Sorbete de Cava C&M</i>	6,95	Fruits Secs <i>Frutos Secos</i>	7,95
Profiterols amb nata i xocolata <i>Lionesas con nata y chocolate</i>	6,95	Fruita segons temporada <i>Fruta según temporada</i>	5,50
Maduixes amb Nata <i>Fresas con Nata</i>	7,95		

CAFÈS · CAFÉS

	€
Cafè / Infusions <i>Café / Infusiones</i>	1,50
Cafè Irlandès <i>Café Irlandés</i>	6,50
Tallat <i>Cortado</i>	1,60
Cafè amb Llet <i>Café con Leche</i>	1,70
Cigaló de Brandy / Whisky <i>Carajillo de Brandy / Whisky</i>	2,10 / 2,30

10% d'IVA Inclòs als preus.
10% de IVA Incluido en los precios.

CARTA DE CAVES I VINS CARTA DE CAVAS Y VINOS

CAVA CANALS & MUNNÉ

X10 - XAREL-LO 10 ANYS	€ 100,00	NOVETAT NOVEDAD 2021
GRAN DUC Brut Nature - Gran Reserva Especial	38,60	
1915 by C&M Brut Nature - Gran Reserva	31,60	
RESERVA DE L'AVI Brut Nature - Gran Reserva	25,30	
PRIDE Brut Gran Reserva	18,50	
ADN CANALS Brut Nature - GR. (75 cl / 37,5 cl)	17,60 / 10,30	
LOLA ROSÉ PINOT NOIR Brut, Semi y Sweet	17,60	
INSUPERABLE Brut o Semi Reserva	12,20	

VINS · VINOS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Xarel-lo fermentat en barrica	16,60	
XAREL-LO VERMELL	12,90	
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Afruitat	12,90	
ROSÉ PRÍNCEPS Sec	11,50	
PRIORAT RESERVA	19,90	NOVETAT NOVEDAD 2022
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	19,90	
RIOJA CRIANÇA	13,70	NOVETAT NOVEDAD 2021
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	13,70	

PREGUNTI A RECEPCIÓ PEL GRAN ASSORTIT DE CAVES I VINS ELABORATS
PER NOSALTRES, PER EMPORTAR-SE CAP A CASA.

*PREGUNTE EN RECEPCIÓN POR EL GRAN SURTIDO DE CAVAS Y VINOS ELABORADOS
POR NOSOTROS, PARA LLEVAR A CASA.*



ESMORZARS · DESAYUNOS

HORARI / HORARIO: de 9 h. a 12 h.
(GRUPS / GRUPOS)

€
ESMORZAR CICLISTA (Taula completa) 13,50

Botifarra , Mongetes, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 3 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO CICLISTA (Mesa completa)

*Butifarra, Judías, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 3 personas)
Pan tostado con tomate y Café*

ESMORZAR MOTORISTA (Taula completa) 18,95

Carn de Xai, Escalivada, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 3 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO MOTORISTA (Mesa completa)

*Carne de Cordero, Escalibada, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 3 personas)
Pan tostado con tomate y Café*

ESMORZAR DE TRUITA (Taula completa) 13,50

Truita a la Francesa amb guarnició
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 3 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO TORTILLERO (Mesa completa)

*Tortilla a la Francesa con guarnición
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 3 personas)
Pan tostado con tomate y Café*

DISPOSEM DE SALONS DE 70, 80 i 150 pax, per a celebrar batejos, comunions, dinars familiars o d'amics, aniversaris, convencions d'empresa, calçotades, etc.

DISPONEMOS DE SALONES DE 70, 80 y 150 pax, para celebrar bautizos, comuniones, comidas familiares o de amigos, cuumpleaños, convenciones de empresa, calçotadas, etc.



Canals & Munné
1915

MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA

info@canalsimunne.com

www.canalsimunne.com

Segueix-nos a / Síguenos en



AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS



CERELS AMB
GLUTEN
CEREALES CON
GLUTEN



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS



OUS
HUEVOS



PEIX
PESCADO



CACAHUETS
CACAHUETES



SOJA
SOJA



LACTIS
LÁCTEOS



FRUTS SECS
FRUTOS SECOS



API
APIO



MOSTASSA
MOSTAZA



SESAM
SESAMO



SULFITS
SULFITOS



TRAMÚS
ALTRAMUZ



MOL·LUSCS
MOLUSCOS



Disposem de fitxes tècniques de tots els plats perquè vostè pugui consultar els ingredients. Possibilitat de traçabilitat creuada.
Disponemos de fichas técnicas de todos los platos para que usted pueda consultar los ingredientes. Posibilidad de trazabilidad cruzada.