



RIB EYE MENÚ / FAUX FILET

For 2 people · Pour 2 personnes

From
A partir de
75
Eur.



FIRST COURSE (to share) · ENTRÉES (partager)

Xatonada
Homemade stew and oxtail croquettes

Salade de Xatonada
Ragoût maison et croquettes de queue de boeuf

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Girona Steak stone grilled to choose (500g., 750 g., o 1000 g. net weight)
Garnish: Escalivada and grilled potato
Toasted bread, Allioli

Steak de Girona grillé sur pierre à steak au choix (500g., 750 g., o 1000 g. poids net)
Garniture: Escalivada et pomme de terre grillée
Du Pain grillé, Alioli

DESSERTS (to choose- choisir)

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné

Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné

EACH 2 PEOPLE INCLUDES:

1 bottle of Cava RESERVA BRUT
1 bottle of White Wine o Noir Prínceps
1 bottle of mineral water
Coffee or herbal tea

Liqueur of your choice: Marc de cava or cava liqueur

CHAQUE 2 PERSONNES COMPREND:

1 bouteille de Cava RESERVA BRUT
1 bouteille de Vin Blanc o Noir Prínceps
1 bouteille d'eau
Cafés ou infusions

"Chupito" de Marc ou Liqueur de Cava.

PRICE / PRIX 2 Pax.

With/Avec Steak of/de 500 g.: 75 € Inc. VAT / Avec TVA

With/Avec Steak of/de 750 g.: 89 € Inc. VAT / Avec TVA

With/Avec Steak of/de 1000 g.: 99 € Inc. VAT / Avec TVA

MENÚ SNAILS / MENÚ ESCARGOTS



STARTERS (To share) · ENTRÉES (À partager)

Snails "a la llauna" with our romesco sauce. Escargots à la "llauna" avec notre sauce romesco.

MAIN COURSES (To share) · PLAT PRINCIPAL (À partager)

Lamb ribs and shoulder cuts cooked on a traditional wood barbecue.

Côtelettes d'agneau au feu de bois

Catalana jumbo sized black and white sausage cooked on a traditional wood barbecue

Saucisse et boudin grillés

Traditional Catalan roasted skinned peppers and aubergines

Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)

Haricot beans · Haricots blancs

Garlic mayonnaise · Aioli

Toast rubbed with tomato · Pain grillé à la tomate

DESSERTS (of your choice) · DESSERT (au choix)

Traditional home made Catalan cream · Crème catalane typique maison

Cava sorbet Canals & Munné · Sorbet au cava Canals & Munné

BEVERAGES (For each group of 4 people): · BOISSON (comprise pour 4 pers.)

1 Bottle Cava Reserva Brut · 1 Bouteille de Cava Réserve Brut

1 Bottle of red or white Prínceps wine · 1 Bouteille de vin blanc ou rouge Prínceps

1 Bottle of Mineral Water · 1 Bouteille d'eau plate

Coffee or selection of herbal teas · Café ou infusion

A shot of your choice: Marc de Cava or Licor de Cava · Chupito au choix: Marc de Cava ou Liqueur de Cava

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 37,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

FULL TABLES. VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.

LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

CHILDREN'S MENÚ (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.

17,50 € Inc. VAT

MENU ENFANT (de 3 a 12 ans): saucisse, échine de porc et pommes de terre frites.

Pain grillé. Eau et sodas. Crème glacée dessert. Entrée au parc infantil incluse.

17,50 € Avec TVA

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS

on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person.

POSSIBILITÉ D' UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK

vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne.

VISIT PRICE / PRIX DE LA VISITE: 16 €

(8 € IF YOU EAT IN THE RESTAURANT / SI TU MANGES AU RESTAURANT

CHILDREN / ENFANTS: 50 % DISCOUNT. RABAIS.)

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

CAVA COUNTRY MENU

MENU PAYS DU CAVA



FIRST COURSE SELECTION · ENTRÉES

“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.

Aioli et pain grillé

VEGAN OPTION

Grilled vegetables

Légumes grillés



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 Princeps 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 Princeps blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau. Cafés ou infusions

“Chupito” de Marc ou Liqueur de Cava.

34,95 € INC. VAT / AVEC TVA

FULL TABLES. VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY. · LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

CHILDREN'S MENÚ (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.

17,50 € Inc. VAT

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

17,50 € Avec TVA

If you have any allergies or intolerances, please let us know so we can help you.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.

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 <i>Esqueixada de morue (salade de morue dessalée)</i>	11,50	Green Salad from our garden (individual) <i>Salade verte de notre jardin (individuel)</i>	5,50
Barbecued Green Asparagus <i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i>	10,50	Green Salad from our garden (tray) <i>Salade verte de notre jardin (plat)</i>	14,95
Assortment of Barbecued Vegetables <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>	12,50	Traditional Catalan salad <i>Salade catalane</i>	9,50
Escalivada Catalana <i>Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)</i>	7,95	Canals & Munné house salad (4 cheeses) <i>Salade Canals & Munné (4 fromages)</i>	12,50
Toast with Grilled Vegetables and Anchovies <i>Tartines d'escalivada aux anchois</i>	12,95	Xatonada (subject to availability) <i>Salade de Xatonada (selon disponibilité)</i>	12,00
Iberian Ham with Bread rubbed with Tomato <i>Jambon ibérique et pain à la tomate</i>	21,95	Snails “a la LLauna” (subject to availability) <i>Escargots “a la LLauna” (selon disponibilité)</i>	12,50
Melon or pineapple with Spanish Cured Ham <i>Melon ou ananas au jambon ibérique</i>	16,50	Noodle Soup <i>Soupe de pâtes</i>	5,50
Selection of Hors-D'oeuvres <i>Entremets artisans du Penedès</i>	10,50	SUBJECT TO SEASON: HORS D'OEUVRES DE SAISON:	
Catalan Style Broad Beans <i>Fèves à la catalane au Cava C&M</i>	10,50	Barbecued Mushrooms (Autumn) <i>Rovellons grillés à la persillade (automne)</i>	19,95
Macaroni with bolognese sauce <i>Macarronis à la sauce bolognese</i>	6,95	Artichokes (3 per person). (Autumn, Winter) <i>Artichauts rôtis (ration 3 u.) (Automne-Hiver)</i>	7,95
Grandma Lola's Cannelloni <i>Canelonis de grand-mère LOLA</i>	7,95	Grandpa Josep's Country Style Farmer Soup (Autumn, Winter) <i>Soupe campagnarde de grand-père Jose (Automne-Hiver)</i>	7,95
		Barbecued scallions (Autumn, Winter) <i>Calçots à la sauce romesco (Automne-Hiver)</i>	15,95
		“Gaspacho” Chilled Tomato (Only Summer) <i>Gaspacho (Seulement été)</i>	7,50

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



MAIN COURSES · PLAT PRINCIPAL

MEATS · VIANDES

Barbequed Penedès region Lamb (4 pieces) <i>Agneau du Penedès grillé (4 morceaux)</i>	€ 18,50	Barbequed Veal Steak <i>Steack grillé</i>	€ 15,50
Barbequed Rabbit (half) <i>Lapin grillé (demi lapin)</i>	16,50	Barbequed Veal Entrecote <i>Entrecôte grillé</i>	22,50
Barbequed Chicken <i>Poulet grillé</i>	9,95	Barbequed Filet Mignon (250 g. of veal) <i>Filet de boeuf grillé (250 g)</i>	22,50
Barbequed Botifarra (Jumbo Pork Sausage) <i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>	8,50	Girona Veal Chop "a la llosa" (500 g. aprox.) <i>Côte de boeuf de Girona grillés "a la llosa" (500 g environ)</i>	32,50
Barbequed Pork Loin <i>Échine de porc grillée</i>	12,50	Churrasco (Barbequed Veal steak) <i>Travers de boeuf grillés</i>	12,95
Barbequed Pig Trotters <i>Pieds de porc grillés</i>	10,50	Barbequed Assorted Grilled Meat (Individual) <i>Grillade de viandes (individuelle)</i>	17,95
Barbequed Skewered pork pieces with Potatoes <i>Brochettes de porc grillées et frites</i>	12,95	1/2 Can Batista Baked shoulder of lamb <i>1/2 Épaule d'agneau de Can Batista rôtie</i>	20,95
		Oxtail macerated with wine <i>Queue de boeuf macérée au vin</i>	18,50

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

1 Kg. Lamb (12 pieces approx.) <i>1 Kilo de viande d'agneau (12 morceaux environ)</i>	46,50	1 Kg. "Jumbo sausage" (Pork) <i>1 kilo de saucisse</i>	27,95
½ Kg. Lamb (6 pieces approx.) <i>½ kilo de viande d'agneau (6 morceaux environ)</i>	24,95	½ Kg. "Jumbo sausage" (Pork) <i>½ kilo de saucisse</i>	16,50

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

FISH · POISSONS

Cod with garlic mayonnaise <i>Morue à l'ailoli</i>	15,50
Grilled Octopus <i>Poulpe grillé</i>	22,50

RICE · RIZ

Barbequed Rice with Lobster (minimum 2 people / summer only) <i>Riz au homard grillé (minimum 2 pers. / seulement en été)</i>	26,00 X Persona
Barbequed Rice with Scampi (minimum 2 people / summer only) <i>Riz aux scampis grillé (minimum 2 pers. / seulement en été)</i>	19,95 X Persona

BREAD · PAIN

1 Slice of Toast <i>1 tranche de pain de champagne grillé</i>	1,50
--	------

SIDE DISHES · GARNITURE

French Fries <i>Pommes de terre frites</i>	4,50
Catalan White Beans <i>Haricots blancs</i>	5,95
Garlic Sauce <i>Aioli</i>	3,50

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

DESSERTS

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

€

FOR AFTER · CAFÉS

Black Coffee / Tea <i>Café / Infusions</i>	1,50
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	6,50
Coffee with a dash of milk <i>Café noisette</i>	1,60
Coffee with milk <i>Café crème</i>	1,70
Coffee with a dash of Brandy / Whisky <i>Café au Brandy / Whisky</i>	2,10 / 2,30

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

	€
X10 - XAREL·LO 10 ANYS	100,00
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 Semi or Brut Reserva	17,60
INSUPERABLE Brut or Semi Reserva	12,20

WINE · VINS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Oak barrel fermented Xarel·lo <i>Xarel·lo fermenté en fûts</i>	16,60
XAREL·LO VERMELL	12,90
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Fruity · <i>Fruité</i>	12,90
ROSÉ PRÍNCEPS PINOT NOIR Dry · <i>Sec</i>	11,50
PRIORAT RESERVA	19,90
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	19,90
RIOJA CRIANÇA	13,70
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	13,70

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. (GROUPE)

€

CYCLING BREAKFAST (full tables)

13,50

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*

BIKERS BREAKFAST (full tables)

18,95

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*

OMELETTE BREAKFAST (full tables)

13,50

French omelette with garnish
Cava Brut Reserva or Wine / Mineral water or Soda
(1 bottle each 3 people)
Toast rubbed with Tomato, Coffee.

PETIT-DÉJEÛNER OMELETTE (Table complète)

*Omelette française avec garniture
Cava Brut Reserva 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, communions, 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

www.canalsimunne.com

Follow us on / *Suivez-nous sur*



ALLERGENS · ALLERGÈNES



CEREALS WITH
GLUTEN
CÉRÉALES AVEC
GLUTEN



CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



EGGS
OEUFS



FISH
POISSONS



PEANUTS
COCKETS



SOY
SOYA



DAIRY
LAITIER



NUTS
FRUITS SECS



CELERY
CÉLERI



MUSTARD
MOUTARDE



SESAME
SESAMO



SULPHITES
SULFITES



LUPINE
LUPIN



MOLLUSCS
MOLLUSQUES



Available technical sheets of all the dishes so you can consult the ingredients. Possibility of cross-traceability.
Nous avons des fiches techniques de tous les plats pour que vous puissiez consulter les ingrédients. Possibilité de traçabilité croisée.