



MENÚ MARINER AMB MARIDATGE
MENÚ MARINERO CON MARIDAJE

ENTRANTS (a compartir). · ENTRANTES (a compartir).

Musclos al vapor del xarel·lo
Croquetes casolanes de peix
Endívia amb salmó fumat banyat amb vinagreta
de ADN i ous de Mujol
Amanida de xató i anxoves

Mejillones al vapor del xarel·lo
Croquetas caseras de pescado
Endivias con salmón ahumado bañado con vinagreta
de ADN y huevos de Mujol
Ensalada de 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 casolana

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 Prínceps 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 ó infusiones
Chupito de Marc ó Licor de Cava

AVISAM
SIETS CELIAC
AVISAMOS
SI ERES CELIACO

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 44,95 € (Iva inclòs · incluido)

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: del 10 de Maig al 28 de Setembre de 2025 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.
MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: del 10 de Mayo al 28 de Septiembre de 2025 - IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSIBILITAT DE REALIZAR LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!
Días: divendres, dissabtes, diumenges y festius. Preu especial per persona.

10,00 €/pax

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

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

Plat combinat de botifarra amb llim i patates fregides · Plato combinado de botifarra 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.

DIES D'OPERTURA: Divendres, Dissabtes, Diumenges i Festius.

DÍAS DE APERTURA: Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

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



Canals & Munné
1915

MENÚ TXULETÓ CHULETÓN

Per a 2 persones · Para 2 personas



A partir de
79,90
Eur.

ENTRANTS / ENTRANTES (a compartir).

Amanida de Xato amb truita de botifarra negra i mongetes
Croquetes casolanes de Rostit i Cua de bou



Ensalada de "Xató" con tortilla de butifarra negra y judías
Croquetas caseras de Cocido y Rabo de toro



SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO (a compartir).

Txuletó de Girona a la llosa a escollir (500gr, 750 gr, o 1000 gr nets)
Guarnició: Escalivada i patata al caliu
Pa torrat, Allioli



Chuletón de Girona a la piedra a escoger (500gr, 750 gr, o 1000 gr netos)
Guarnición: Escalivada y patata al caliu
Pan tostado, Alioli



POSTRES (a triar- a escoger)

Crema catalana típica de la casa o Sorbet de Cava C&M Crema catalana típica de la casa o Sorbete de Cava C&M



BEGUDES · BEBIDAS

Cada 4 persones inclou:

1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature
Gran Reserva (+ 5 € /amp)
+ 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat o negre + 1 ampolla d'aigua.
Cafés ó infusions
"Xupito" de Marc ó Licor de Cava.

Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature
Gran Reserva (+ 5 € / bot)
+ 1 botella de vino Prínceps blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.
Cafés o infusiones
Chupito de Marc o Licor de Cava

PREU / PRECIO 2 Pax.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 500 g.: 79,90 € IVA Inc.
Amb/Con Txuletó/Chuletón de 750 g.: 94,90 € IVA Inc.
Amb/Con Txuletó/Chuletón de 1000 g.: 104,90 € IVA Inc.

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

POSIBILITAT DE REALIZAR LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges y festius. Preu especial per persona.

10,00 € /pax

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

PREU MENÚ NEN: 17,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 17,50 € (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.

DIES D'OPERTURA: Divendres, Dissabtes, Diumenges i Festius.

DÍAS DE APERTURA: Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

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

MENÚ PAÍS DEL CAVA



km.0
fet al costat de casa



ENOGASTRONOMIA

ENTRANTS VARIATS · ENTRANTES VARIADOS (a compartir)

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco.		Espàrragos verdes a la brasa con salsa romesco.	
Assortit d'embotits artesans del Penedès.		Surtido de embutidos artesanos del Penedès.	
Esqueixada de Bacallà tradicional.		"Esqueixada" de Bacalao tradicional.	
Amanida de colors de l'hort del Paco.		Ensalada de colores del huerto del Paco.	



PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL (a compartir)

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 de pagès amb tomacons i oli d'oliva verge.

OPCIONAL CANVI: ENTRECOT brasa (+ 5 €/pax.) o TXULETÓ a la llosa (+ 10 €/pax.)

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 i pan tostado de payés con "tomacons" y aceite de oliva virgen.

OPCIONAL CAMBIO: ENTRECOT brasa (+ 5 €/pax.) o CHULETÓN a la piedra (+ 10 €/pax.)



OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

POSTRES (a escollir / a escoger)

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



BEGUDES · BEBIDAS

Cada 4 persones inclou:

1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva o LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/amp) + 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat 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. **CAMBIO OPCIONAL:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva o LOLA PINOT NOIR (+ 5€/bot) + 1 botella de vino Prínceps blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones

Chupito de Marc o Licor de Cava

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 34,95 € (Iva inclòs · incluido)

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

PREU MENÚ NEN: 17,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 17,50 € (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.

POSIBILITAT DE REALIZAR LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona.

10,00 €/pax

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

DIES D'OPERTURA: Divendres, Dissabtes, Diumenges i Festius.

DÍAS DE APERTURA: Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

Si te alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau avisa'ns que t'ajudarem.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avísenos y le ayudaremos.



ENOGASTRONOMIA

MENÚ CARGOLADA MENÚ CARACOLES

PRIMER PLAT · PRIMER PLATO

Cargols a la llauna amb la nostra salsa de romesco.
Caracoles "a la llauna" con nuestra salsa de romesco.

SEGON PLAT (a escollir) · SEGUNDO PLATO (a escoger)

Costelles i mitjanes de xai a la brasa de llenya.
Costillas y medianas de cordero a la brasa de leña.
Botifarra a la brasa (blanca i negra).
Butifarra a la brasa (blanca y negra).
Escalivada catalana.
"Escalivada" catalana
Mongetes seques.
Judías.

Pa torrat amb tomàquet.
Pan tostado con tomate.
Allioli.
Alioli.



POSTRES (a escollir / a escoger)

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

BEGUDES · BEBIDAS

Cada 4 persones inclou:
1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva o LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/amp)
+ 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat 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. **CAMBIO OPCIONAL:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva o LOLA PINOT NOIR (+ 5€/bot)
+ 1 botella de vino Príncipe blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones
Chupito de Marc o Licor de Cava

39,95 € IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

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

PREU MENÚ NEN: 17,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 17,50 € (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 Txiqi-parc inclosa · Entrada al Chiquipark incluida.

POSIBILITAT DE REALITZAR LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona.

10,00 € /pax

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

DIES D'OPERTURA: Divendres, Dissabtes, Diumenges i Festius.

DÍAS DE APERTURA: Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

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

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>	7,95
Espàrrecs Verds a la brasa amb romesco <i>Espárragos Verdes a la brasa con romesco</i>	10,50	Amanida Catalana <i>Ensalada Catalana</i>	9,50
Parrillada de Verdures a la brasa amb romesco <i>Parrillada de Verduras a la brasa con romesco</i>	12,50	Amanida Canals & Munné (4 formatges) <i>Ensalada Canals & Munné (4 quesos)</i>	13,50
Escalivada Catalana <i>Escalibada Catalana</i>	9,90	Amanida de Xatonada <i>Xatonada</i>	12,00
Torrades amb Escalivada i Anxoves <i>Tostadas con Escalibada y Anchoas</i>	13,95	Cargols a la LLauna <i>Caracoles a la "Llauna"</i>	13,50
Pernil Ibèric amb Pa amb Tomàquet <i>Jamón Ibérico con Pan con Tomate</i>	21,95	Sopa de pasta <i>Sopa con pasta</i>	5,95
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric <i>Melón o piña con Jamón del País</i>	16,50	SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:	
Entremesos artesans del Penedès <i>Entremeses artesanos del Penedés</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
Faves Catalanes al Cava C&M <i>Habas Catalanas al Cava C&M</i>	10,50	Carxofes (ració 3 u.) (Tardor, hivern) <i>Alcachofas (ración 3 u.) (Otoño, invierno)</i>	7,95
Macarrons de l'Àvia Montse <i>Macarrones de la Abuela Montse</i>	6,95	Escudella de Pagès de l'Avi Josep (Tardor, hivern) <i>"Escudella" Sopa de Payés del abuelo Josep (Otoño, invierno)</i>	7,95
Canelons de l'àvia LOLA <i>Canelones de la abuela LOLA</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	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	22,50
Conill a la brasa (mig) <i>Conejo a la brasa (medio)</i>	16,50	Filet de vedella a la brasa (250 g) <i>Solomillo de ternera a la brasa (250 g)</i>	22,50
Pollastre a la brasa <i>Pollo a la brasa</i>	9,95	“Chuletón” de Girona a la llosa (500 g aprox.) <i>Chuletón de Girona a la “llosa” (500 g aprox.)</i>	32,50
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,50	Txurascó de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	12,95
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,50	Graellada de carns a la brasa (individual) <i>Parrillada de carnes a la brasa (individual)</i>	17,95
Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>	10,50	1/2 Espatlla de xai de Can Batista al forn <i>1/2 Paletilla de cordero de Can Batista al horno</i>	20,95
Pinxos a la brasa amb patates fregides <i>Pinchitos a la brasa con patatas fritas</i>	12,95	Cua de bou macerada amb vi <i>Rabo de toro macerado con vino</i>	18,50
Bistec de vedella a la brasa <i>Bistec de ternera a la brasa</i>	15,50	Ànec mut del Penedès <i>“Ànec mut” del Penedès (Pato)</i>	15,95

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>	23,50

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

ARROSSOS A LA BRASA DE LLENYA

Arros caldós de Llamantol a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	26,00 X Persona
Arros caldós d'Escamarlans a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	19,95 X Persona

ARROCES A LA BRASA DE LEÑA

Arroz caldoso de Bogavante a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)	26,00 X Persona
Arroz caldoso de Cigalas a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)	19,95 X Persona

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 Turró amb Xocolata i Nata <i>Helado de Turrón con Chocolate y Nata</i>	6,50
Flam d'Ou casolà amb carquinyoli <i>Flan de Huevo casero con carquiñoli</i>	5,50	Trío de gelats: taronja, llimona i xocolata <i>Trío de helados: naranja, limón y chocolate</i>	6,50
Pastis de Formatge i Gerds casolà <i>Tarta de Queso y Arándanos</i>	6,50	Trufes Gelades amb nata <i>Trufas Heladas con nata</i>	6,95
Pastis de Santiago casolà <i>Tarta de Santiago</i>	5,95	Coulant de xocolata amb gelat de vainilla <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,50
Sorbet de Cava C&M <i>Sorbete de Cava C&M</i>	6,95	Músic; fruits secs amb Moscatell <i>Músico; frutos secos con Moscatel</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	Carquinyolis de Sant Quintí amb Moscatell <i>"Carquinyolis" de Sant Quintí con Moscatel</i>	6,95

CAFÈS · CAFÉS

	€
Cafè / Infusions <i>Café / Infusiones</i>	1,60
Cafè Irlandès <i>Café Irlandés</i>	6,50
Tallat <i>Cortado</i>	1,80
Cafè amb Llet <i>Café con Leche</i>	2,00
Cigaló de Brandy / Whisky <i>Carajillo de Brandy /Whisky</i>	2,50 / 2,80

REFRESCS · REFRESCOS

	€
Refrescs (sense alcohol) <i>Refrescos (sin alcohol)</i>	3,00
Aigua 1 L / Mig L <i>Agua 1L / Medio L</i>	3,00 / 2,00
Cervesa SENSE alcohol <i>Cerveza SIN Alcohol</i>	3,00
No disponibilitat de Cervesa amb alcohol <i>No disponibilidad de Cerveza con Alcohol</i>	

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	101,00
GRAN DUC Brut Nature - Gran Reserva Especial	41,90
1915 by C&M Brut Nature - Gran Reserva	34,50
RESERVA DE L'AVI Brut Nature - Gran Reserva	27,90
PRIDE Brut Gran Reserva	16,90
ADN CANALS Brut Nature - GR. (75 cl / 37,5 cl)	19,50 / 10,50
LOLA ROSÉ PINOT NOIR Brut, Semi y Sweet	19,50
INSUPERABLE Brut o Semi Reserva	13,50

VINS · VINOS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Xarel·lo fermentat en barrica	17,50
XAREL·LO VERMELL	14,50
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Afruitat	14,50
ROSÉ PRÍNCEPS Sec	11,90
PRIORAT RESERVA	20,50
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	20,50
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	15,50

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) 14,50

Botifarra , Mongetes, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 4 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè (cigaló no inclòs).

DESAYUNO CICLISTA (Mesa completa)

*Butifarra, Judías, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 4 personas)
Pan tostado con tomate y Café (carajillo no incluido)*

ESMORZAR MOTORISTA (Taula completa) 19,95

Carn de Xai, Escalivada, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 4 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè (cigaló no inclòs).

DESAYUNO MOTORISTA (Mesa completa)

*Carne de Cordero, Escalibada, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 4 personas)
Pan tostado con tomate y Café (carajillo no incluido)*

ESMORZAR DE TRUITA Ò TORRADA AMB PERNIL IBÈRIC 14,50
(Taula completa)

Truita a la Francesa amb guarnició ò Torrada amb pernil ibèric
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa
(1 ampolla cada 4 persones)
Pa torrat amb tomàquet i Cafè (cigaló no inclòs).

DESAYUNO TORTILLERO O TOSTADA CON JAMÓN IBÉRICO
(Mesa completa)

*Tortilla a la Francesa con guarnición o Tostada con Jamón Ibérico
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa
(1 botella cada 4 personas)
Pan tostado con tomate y Café (carajillo no incluido)*

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.*

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS



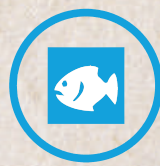
CEREALS AMB
GLUTEN
CEREALES CON
GLUTEN



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS



OUS
HUEVOS



PEIX
PESCADO



CACAHUETS
CACAHUETES



SOJA
SOJA



LACTIS
LÁCTEOS



FRUITS 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.



Canals & Munné

1915

Una gastronomía responsable.

La nostra gastronomia està centrada en el respecte animal i el medi rural. Les nostres lletades són crias de bous que pasturen en llibertat únicament de pastures naturals. El pasturatge ajuda a fomentar la biodiversitat, revifa el medi rural i ajuda a prevenir incendis.

El resultat de tot plegat és una carn natural, sostenible i autèntica.

Una gastronomía responsable.

Nuestra gastronomía está centrada en el respeto animal y hacia el medio rural. Nuestros lechazos son crías de corderos que pastan en libertad únicamente de pastos naturales. El pastoreo ayuda a fomentar la biodiversidad, reaviva el medio rural y ayuda a prevenir incendios.

El resultado de todo esto es una carne natural, sostenible y auténtica.





Canals & Munné
1915

MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA

info@canalsimunne.com

www.canalsimunne.com

Segueix-nos a / *Síguenos en*



618 799 229