



MENÚ BOLETAIRE · MENÚ DE SETAS

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

Rovellons a la brasa amb all i julivert.
Carxofes a la brasa i Escalibada catalana.

*Rovellones a la brasa con ajo y perejil.
Alcachofas a la brasa y Escalibada catalana.*

SEGON PLAT · SEGUNDO PLATO

Costelles i mitjanes de xai a la brasa de llenya.
Botifarra de ceps a la brasa (blanca i negra).

Mongetes seques

Allioli

Pa torrat amb tomàquet



*Chuletillas de cordero a la brasa de leña.
Butifarra de ceps a la brasa (blanca y negra).*

Judías secas

Alioli

Pan tostado con tomate

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.

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

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: Exclusiu del 17 d'Octubre al 21 de Desembre de 2025 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.
MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Exclusivo del 17 de Octubre al 21 de Diciembre de 2025 - IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES! *POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!*
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. *Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.*
Taules completes. Extres apart. *Mesas completas. Extras aparte.*

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (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.*

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.

MENÚ TXULETÓ

MENÚ CHULETÓN



A partir de
79,90
Eur.

Per a 2 persones · Para 2 personas

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, Alloli



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

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.

Cafès o infusions

"Xupito" de Marc ó Licor de Cava.



BEBIDAS

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 otinto + 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. DISPONIBILITAT: Exclusiu del 17 d'Octubre al 21 de Desembre de 2025 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.

MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Exclusivo del 17 de Octubre al 21 de Diciembre de 2025 - IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!

POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!

Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.

Taules completes. Extres apart.

Mesas completas. Extras aparte.

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (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.

MENÚ PAÍS DEL CAVA



km.0
fet al costat de casa



ENTRANTS VARIATS · ENTRANTES VARIADOS (a compartir)

Espàrrecs verds a la brasa amb
salsa romesco.



Assortit d'embotits artesans del Penedès.

Esqueixada de Bacallà tradicional.



Amanida de colors del hort del Paco.

Espàrragos verdes a la brasa con
salsa romesco.



Surtido de embutidos artesanos del Penedès.

“Esqueixada” de Bacalao tradicional.



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.

OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

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 losa (+ 10 €/pax.)

POSTRES (a escollir / a escoger)

Crema Catalana ó Sorbet al cava Canals & Munne



Crema Catalana o Sorbete al cava Canals & Munne

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.



Cafès 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 MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 36,95 € (Iva inclòs · incluido)

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

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES! · POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.
Taules completes. Extres apart. Mesas completas. Extras aparte.

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (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.

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.



km.0
fet al costat de casa



MENÚ CARGOLADA MENÚ CARACOLES



ENTRANTS · ENTRANTES

Cargols a la llauna amb la nostra salsa de romesco.



Caracoles a la "llauna" con nuestra salsa de romesco.

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

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



OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdure 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 (+ 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. **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 MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 39,95 € (Iva inclòs · incluido)

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

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES! · POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. · Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.
Taules completes. Extres apart. · Mesas completas. Extras aparte.

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (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.

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 (segons disponibilitat) <i>Xatonada (según disponibilidad)</i>	12,00
Torrades amb Escalivada i Anxoves <i>Tostadas con Escalibada y Anchoas</i>	13,95	Cargols a la LLauna (segons disponibilitat) <i>Caracoles a la "Llauna" (según disponibilidad)</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 a la Bolognesa <i>Macarrones a la Bolognesa</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 al·lèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem.
 Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avisenos 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>	19,95	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	23,50
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>	23,50
Pollastre a la brasa <i>Pollo a la brasa</i>	9,95	“Chuletón” de Girona a la llosa (500 g aprox.) Net sense os. <i>Chuletón de Girona a la “llosa” (500 g aprox.) Limpio sin hueso.</i>	33,95
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,50		
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,50	Txurrrasco 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
Bistec de vedella a la brasa <i>Bistec de ternera a la brasa</i>	15,50	Cua de bou macerada amb vi <i>Rabo de toro macerado con vino</i>	18,50
		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
---	------

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) <i>Arroz caldoso de Bogavante a la brasa de leña</i> (mínimo 2 pax / solo verano)	26,00 X Persona
Arros caldós d'Escamarlans a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu) <i>Arroz caldoso de Cigalas a la brasa de leña</i> (mínimo 2 pax / solo verano)	19,95 X Persona

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

POSTRES

	€		€
Crema Catalana casolana amb carquinyoli <i>Crema Catalana casera con carquiñoli</i>	6,50	Coulant de Xocolata amb gelat de vainilla <i>Coulant de Chocolate con helado de vainilla</i>	6,50
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	Trio de gelats <i>Trío de helados</i>	6,50
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	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

	€
Refresc sense alcohol · <i>Refresco sin alcohol</i>	3,00
Aigua 1 L / 1/2 L · <i>Agua 1 L / 1/2 L</i>	3,00 / 2,00
Cervesa sense alcohol · <i>Cerveza sin alcohol</i>	3,50
Cervesa amb alcohol · <i>Cerveza con alcohol</i>	No disponible

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



ENOGASTRONOMIA

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 (Taula completa)

14,50

Truita a la Francesa amb guarnició
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
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, cumpleaños, convenciones de empresa, calçotadas, etc.

AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS

e



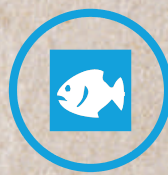
CEREALS AMB
GLUTEN
CEREALES CON
GLUTEN



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 gastronomia 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