



ENOGASTRONOMIA



SCALION FEAST for VEGAN
MENU GRANDE CALÇOTADA pour les VÉGÉTALIEN

MENU THE GREAT SCALLION FEAST 2026

Calçot (Catalan pronunciation: [kəl'sot]) is a type of scallion or green onion known as calçot in the Catalan language. The calçot from Valls (Tarragona, Catalonia, Spain) is a registered EU Protected Geographical Indication.)

MENU GRANDE CALÇOTADA 2026

Calçot, c'est une prononciation catalane. "Calçot", c'est un type d'oignon vert et que l'on connaît comme Calçot en langue catalane. Le Calçot est originaire de Valls (Tarragone, La Catalogne - Espagne) et il est préservé/enregistré comme Indication Géographique d'origine.

STARTERS (To share) • ENTRÉES (À partager)

Tile of barbecued scallions with the typical Catalan sauce (no limit).
Tuile de Calçots grillés (à volonté) accompagnés de sa sauce.
Barbecued artichokes • *Artichauts rôtis à la braise*

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

Lamb ribs and shoulder cuts cooked on a traditional wood barbecue. **Vegan Option:** Grilled Vegetables.

Côtelettes d'agneau au feu de bois. **Option Végétarienne:** *Légumes Grillées.*
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 • *Aïoli*

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.* **Vegan Option/Option Végétarienne:** Orange.

Cava sorbet Canals & Munné • *Sorbet au cava Canals & Munné.* **Vegan Option/Option Végétarienne:** Orange.

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

1 Bottle Cava Reserva Brut **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature • 1 Bouteille de Cava Réserve Brut **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature

1 Bottle of red or white Príncipe wine • 1 Bouteille de vin blanc ou rouge Príncipe

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*

OPTIONS SECOND COURSE / OPTIONS DE DEUXIÈME COURS

Grilled Entrecôte / Entrecôte Grillée (Supplement / Supplément + 5 €)

Rib Eye / Faux Filet (Supplement / Supplément + 10 €)

ADULT MENU PRICE • PRIX MENU ADULTE: 46,95 € (Inc Vat • avec Tva)

FULL TABLES. AVAILABILITY: until May 3rd 2026 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: jusqu'au 3 Mai 2026 - TVA INCLUSE DANS LES PRIX. 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.
18,50 € 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.
18,50 € 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: 20 €
(10 € 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.

RIB EYE MENÚ MENÚ FAUX FILET

For 2 people · Pour 2 personnes



From
A partir de
79,90
€

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, Allioli



DESSERTS (to choose- choisir)

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné



Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné

BEVERAGES

Per group of 4 people:



1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 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

Boissons incluses pour 4 personnes:

1 bouteille de Cava Réserve Brut, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 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.: 79,90 € Inc. VAT / Avec TVA

With/ Avec Steak of/de 750 g.: 94,90 € Inc. VAT / Avec TVA

With/ Avec Steak of/de 1000 g.: 104,90 € 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.

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person. Full tables. All extras will be charged separately.

10,00 € /pax

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne. Tables complètes. Extras non inclus.

CHILDREN'S MENU: 18,50 € · PRIX MENU ENFANT: 18,50 € (Inc. VAT · avec TVA)

Sausage, pork loin and fried potatoes · Saucisse avec longe de porc et pommes de terre frites
Water and soda · Eau et soda · Ice cream dessert · Crème glacée dessert · Entrance to the attractions park included · Entrée au parc infantile incluse

CAVA COUNTRY MENU

MENU PAYS DU CAVA



STARTERS (To share) • ENTRÉES (À partager)

Barbecued Green Asparagus with "romesco" sauce 
 Selection of Hors-D'Oeuvres from Penedès
 "Esqueixada" a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives 
 Green salad from Paco garden

Asperges vertes grillées à la sauce "romesco" 
Entremets artisans du Penedès
Esqueixada de morue (salade de morue dessalée). 
Salade verte de Paco jardin



MAIN COURSEL • PLAT PRINCIPAL (to share / à partager)

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

Garlic mayonnaise and toast rubbed with tomato and Virgin Olive Oil.

OPTIONAL CHANGE: Barbequed Veal ENTRECÔTE (+ 5 €/pax.) or STEAK brasa "a la llosa" (+ 10 €/pax.)

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

Aioli et pain grillée à la tomate et Huile d'Olive Vierge. 

FACULTATIVE CHANGEMENT: ENTRECÔTE grillée (+ 5 €/pax.) ou FAUX FILET grillée "a la llosa" (+ 10 €/pax.)

VEGAN OPTION

Grilled Vegetables

Légumes grillés

DESSERTS (to share / à partager)

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

BEVERAGES • BOISSONS

Per group of 4 people:

1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 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, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau.

Cafés ou infusions

"Chupito" de Marc ou Liqueur de Cava. 

ADULT MENU • PRIX MENU ADULTE: 36,95 € (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.

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person. Full tables. All extras will be charged separately.

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne. Tables complètes. Extras non inclus.

10,00 €/pax

CHILDREN'S MENU: 18,50 € • PRIX MENU ENFANT: 18,50 € (Inc. VAT • avec TVA)

Sausage, pork loin and fried potatoes • Saucisse avec longe de porc et pommes de terre frites
 Water and soda • Eau et soda • Ice cream dessert • Crème glacée dessert • Entrance to the attractions park included • Entrée au parc infantil incluse

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.



MENÚ SNAILS MENÚ ESCARGOTS

STARTERS · ENTRÉES

Snails “a la llauna” with our romesco sauce
and grilled vegetables with anchovies.
Escargots à la “llauna” avec notre sauce romesco
et grillé aux anchois.



VEGAN OPTION

Grilled Vegetables
Légumes grillés

MAIN COURSEL · PLAT PRINCIPAL (to share / à partager)

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

Garlic mayonnaise and toast rubbed with tomato and Virgin Olive Oil.

OPTIONAL CHANGE: Barbequed Veal ENTRECÔTE (+ 5 €/pax.) or STEAK brasa “a la llosa” (+ 10 €/pax.)

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

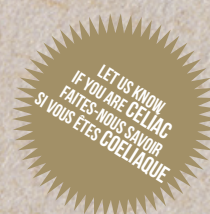
Aioli et pain grillée à la tomate et Huile d'Olive Vierge.



FACULTATIVE CHANGEMENT: ENTRECÔTE grillée (+ 5 €/pax.) ou FAUX FILET grillée “a la llosa” (+ 10 €/pax.)

DESSERTS (to share / à partager)

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



BEVERAGES · BOISSONS

Per group of 4 people:

1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 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, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau.

Cafés ou infusions

“Chupito” de Marc ou Liqueur de Cava.



ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 39,95 € (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.

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person. Full tables. All extras will be charged separately.

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne. Tables complètes. Extras non inclus.

10,00 €/pax

CHILDREN'S MENU: 18,50 € · PRIX MENU ENFANT: 18,50 € (Inc. VAT · avec TVA)

Sausage, pork loin and fried potatoes · Saucisse avec longe de porc et pommes de terre frites
Water and soda · Eau et soda · Ice cream dessert · Crème glacée dessert · Entrance to the attractions park included · Entrée au parc infantile incluse

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>	7,95
Barbecued Green Asparagus <i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i>	10,50	Traditional Catalan salad <i>Salade catalane</i>	9,50
Assortment of Barbecued Vegetables <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>	12,50	Canals & Munné house salad (4 cheeses) <i>Salade Canals & Munné (4 fromages)</i>	13,50
Escalivada Catalana <i>Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)</i>	9,90	Xatonada (subject to availability) <i>Salade de Xatonada (selon disponibilité)</i>	12,00
Toast with Grilled Vegetables and Anchovies <i>Tartines d'escalivada aux anchois</i>	13,95	Snails “a la LLauna” (subject to availability) <i>Escargots “a la LLauna” (selon disponibilité)</i>	13,50
Iberian Ham with Bread rubbed with Tomato <i>Jambon ibérique et pain à la tomate</i>	21,95	Noodle Soup <i>Soupe de pâtes</i>	5,50
Melon or pineapple with Spanish Cured Ham <i>Melon ou ananas au jambon ibérique</i>	16,50	SUBJECT TO SEASON: HORS D'OEUVRES DE SAISON:	
Selection of Hors-D'oeuvres <i>Entremets artisans du Penedès</i>	10,50	Barbecued Mushrooms (Autumn) <i>Rovellons grillés à la persillade (automne)</i>	19,95
Catalan Style Broad Beans <i>Fèves à la catalane au Cava C&M</i>	10,50	Artichokes (3 per person). (Autumn, Winter) <i>Artichauts rôtis (ration 3 u.) (Automne-Hiver)</i>	7,95
Macaroni with bolognese sauce <i>Macarronis à la sauce bolognese</i>	6,95	Grandpa Josep's Country Style Farmer Soup (Autumn, Winter) <i>Soupe campagnarde de grand-père Jose (Automne-Hiver)</i>	7,95
Grandma Lola's Cannelloni <i>Canelonis de grand-mère LOLA</i>	7,95	Barbecued scallions (Autumn, Winter) <i>Calçots à la sauce romesco (Automne-Hiver)</i>	15,95
		“Gazpacho” 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>	€ 19,95	Barbecued Veal Entrecote <i>Entrecôte grillé</i>	€ 23,50
Barbequed Rabbit (half) <i>Lapin grillé (demi lapin)</i>	16,50	Barbecued Filet Mignon (250 g. of veal) <i>Filet de boeuf grillé (250 g)</i>	23,50
Barbequed Chicken <i>Poulet grillé</i>	9,95	Girona Veal Chop "a la llosa" (500 g. aprox.) Boneless clean <i>Côte de boeuf de Girona grillés "a la llosa"</i> (500 g environ) Désossé propre	33,95
Barbequed Botifarra (Jumbo Pork Sausage) <i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>	8,50	Churrasco (Barbequed Veal steak) <i>Travers de boeuf grillés</i>	13,95
Barbequed Pork Loin <i>Échine de porc grillée</i>	12,50	Barbecued Assorted Grilled Meat (Individual) <i>Grillade de viandes (individuelle)</i>	17,95
Barbecued Pig Trotters <i>Pieds de porc grillés</i>	10,50	1/2 Can Batista Baked shoulder of lamb <i>1/2 Épaule d'agneau de Can Batista rôtie</i>	20,95
Barbecued Skewered pork pieces with Potatoes <i>Brochettes de porc grillées et frites</i>	12,95	Oxtail macerated with wine <i>Queue de boeuf macérée au vin</i>	18,50
Barbecued Veal Steak <i>Steack grillé</i>	15,50	Ànec mut del Penedès (Duck) <i>Ànec mut del Penedès (Canard)</i>	15,95

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
Morue à l'aïoli 15,50

Grilled Octopus
Poulpe grillé 23,50

RICE · RIZ

Barbequed Rice with Lobster
(minimum 2 people / **summer only**)
Riz au homard grillé
(minimum 2 pers. / **seulement en été**) 26,00
X Persona

Barbequed Rice with Scampi
(minimum 2 people / **summer only**)
Riz aux scampis grillé
(minimum 2 pers. / **seulement en été**) 19,95
X Persona

BREAD · PAIN

1 Slice of Toast
1 tranche de pain de champagne grillé 1,50

SIDE DISHES · GARNITURE

French Fries
Pommes de terre frites 4,50

Catalan White Beans
Haricots blancs 5,95

Garlic Sauce
Aïoli 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	Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream <i>Coulant au chocolat avec glace à la vanille</i>	€ 6,50
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 Raspberries <i>Cheesecake aux framboises maison</i>	6,50	Ice cream trio <i>Trio de glaces</i>	6,50
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 crème</i>	7,95	“Carquinyolis de Sant Quintí” with Muscat <i>“Carquinyolis de Sant Quintí” avec Muscat</i>	6,95

COFFEES • CAFÉS

Black Coffee / Tea <i>Café / Infusions</i>	€ 1,60
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	6,50
Coffee with a dash of milk <i>Café noisette</i>	1,80
Coffee with milk <i>Café crème</i>	2,00
Coffee with a dash of Brandy / Whisky <i>Café au Brandy / Whisky</i>	Coffee with a dash of Brandy / Whisky 2,50 / 2,80

SOFT DRINKS • BOISSON GAZEUSE

Non-alcoholic soft drink · <i>Boisson gazeuse sans alcool</i>	€ 3,00
Water 1 L / 1/2 L · <i>Eau 1 L / 1/2 L</i>	3,00 / 2,00
Non-alcoholic Beer · <i>Bière sans alcool</i>	3,50
Alcoholic Beer · <i>Bière avec alcool</i>	Not available / Pas disponible

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	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 Semi or Brut Reserva	19,50
INSUPERABLE Brut or Semi Reserva	13,50

WINE · VINS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Oak barrel fermented Xarel·lo <i>Xarel·lo fermenté en fûts</i>	17,50
XAREL·LO VERMELL	14,50
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Fruity · <i>Fruité</i>	14,50
ROSÉ PRÍNCEPS PINOT NOIR Dry · <i>Sec</i>	11,90
PRIORAT RESERVA	20,50
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	20,50
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	15,50

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. (GROUPE)

€



CYCLING BREAKFAST (full tables)

14,50

Pork Sausage, White Beans, Garlic Mayonnaise and accompaniments.
1 bottle Cava Brut Reserva or Wine per 4 people / Mineral Water or Lemonade
Toast rubbed with Tomato, Coffee (Coffee with a dash of Brandy / Whisky not included)



PETIT-DÉJEÛNER CYCLISTE (Table complète)

Saucisse, haricots blancs, aioli et garniture.
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda
(1 bouteille pour 4 personnes)
Pain grillé à la tomate et café (Café au Brandy / Whisky non inclus)



BIKERS BREAKFAST (full tables)

19,95

Lamb, Grilled Mixed Vegetables, Garlic Mayonnaise and accompaniments.
1 bottle Cava Brut Reserva or Still Wine per 4 people / Water or Lemonade
Toast rubbed with Tomato, Coffee. (Coffee with a dash of Brandy / Whisky not included)



PETIT-DÉJEÛNER MOTARD (Table complète)

Viande d'agneau, Escalivada, aioli et garniture.
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda
(1 bouteille pour 4 personnes)
Pain grillé à la tomate et café (Café au Brandy / Whisky non inclus)



OMELETTE BREAKFAST OR TOAST WITH IBERIC HAM (full tables)

14,50

French omelette with garnish
Cava Brut Reserva or Wine / Mineral water or Soda
(1 bottle each 4 people)
Toast rubbed with Tomato, Coffee (Coffee with a dash of Brandy / Whisky not included)



PETIT-DÉJEÛNER OMELETTE OU TOAST AU JAMBON IBERIQUE (Table complète)



Omelette française avec garniture
Cava Brut Reserva ou Vin / Eau ou Soda
(1 bouteille pour 4 personnes)
Pain grillé à la tomate et café (Café au Brandy / Whisky non inclus)

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.

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.

Canals & Munné
1915

A responsible gastronomy.

Our gastronomy is focused on respect for animals and the rural environment.

Our suckling pigs are baby lambs that graze freely on natural pastures only.

Grazing helps promote biodiversity, revives the rural environment and
helps prevent fires.

The result of all this is natural, sustainable and authentic meat.

Une gastronomie responsable.

Notre gastronomie est axée sur le respect des animaux et du milieu rural.

*Nos cochons de lait sont des agneaux qui paissent librement sur des pâturages
naturels uniquement*

*Le pâturage contribue à promouvoir la biodiversité, à redynamiser le milieu rural et à
prévenir les incendies.*





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*



618 799 229