



ENOGASTRONOMIA

MENÚ GRAN CALÇOTADA 2026

PRIMER · PRIMERO (A compartir)

Teula de Calçots a la brasa (sense límit) amb la seva salsa.  

Teja de "Calçots" a la brasa (sin límite) con su salsa. 

Carxofes a la brasa · Alcachofas a la brasa. 

SEGONS · SEGUNDOS (A compartir)

Costelles i mitjanes de Xai a la brasa de llenya. **Opció Vegana:** Parrillada de Verdures brasa. 

Costillas y medianas de cordero a la brasa de leña. **Opción Vegana:** Parrillada de Verduras brasa. 

Botifarra a la brasa (Blanca i negra) · Butifarra a la brasa (Blanca y negra)

Escalivada catalana · Escalivada catalana 

Mongetes seques · Alubias 

Allioli · Alioli 

Pa torrat amb tomaquet · Pan tostado con tomate  



POSTRES (A escollir) · POSTRES (A escoger)

Crema catalana típica de la casa.   **Opció Vegana:** Taronja 

Sorbet al cava Canals & Munné · Sorbete al cava Canals & Munné. **Opción Vegana:** Naranja 



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

Xarrup de Marc o Licor de Cava 

Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CAMBIO:** ADN CANALS Brut Nature

Gran Reserva (+ 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 

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 46,95 € (Iva inclòs · incluido)

OPCIONES CANVI SEGON PLAT · OPCIONES CAMBIO SEGUNDO PLATO

Entrecot Brasa (suplement / Suplemento + 5 €)

Txuletó brasa / Chuletón Brasa (suplement / Suplemento + 10 €)

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: Fins el 3 de Maig de 2026 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.
MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Hasta el 3 de Mayo de 2026 - 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.

PREU VISITA / PRECIO VISITA: 20 €
(10 € SI DINA AL RESTAURANT / SI COME EN EL RESTAURANTE
NENS / NIÑOS: 50 % DESCOMTE / DESCUENTO)

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



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



BEGUIDES

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.



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 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.

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 Chiquiparc incluida.**

MENÚ PAÍS DEL CAVA



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 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.)

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: 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!

Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. Taules completes. Extres apart.

POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!

Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona. 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 Txihi-parc inclosa · Entrada al Chiquiparc incluida.

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 CARGOLADA

MENÚ CARACOLES



ENTRANTS · ENTRANTES

Cargols a la llauna amb la nostra salsa de romesco i escalivada amb anxoves.



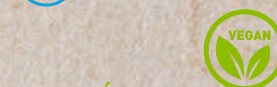
Caracoles a la "llauna" con nuestra salsa de romesco y escalibada con anchoas.



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.



OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa



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.)



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 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.

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

CARTA

ENTRANTS · ENTRANTES

	€		€
Esqueixada de Bacallà  "Esqueixada" Bacalao	11,50	Amanida del nostre hort (individual) Ensalada de nuestro huerto (individual)	7,95
Espàrrecs Verds a la brasa amb romesco Espárragos Verdes a la brasa con romesco 	10,50	Amanida Catalana Ensalada Catalana	9,50
Parrillada de Verdures a la brasa amb romesco Parrillada de Verduras a la brasa con romesco	12,50	Amanida Canals & Munné (4 formatges) Ensalada Canals & Munné (4 quesos) 	13,50
Escalivada Catalana Escalibada Catalana	9,90	Amanida de Xatonada (segons disponibilitat) Xatonada (según disponibilidad) 	12,00
Torrades amb Escalivada i Anxoves   Tostadas con Escalibada y Anchoas	13,95	Cargols a la LLauna (segons disponibilitat) Caracoles a la "Llauna" (según disponibilidad)	13,50
Pernil Ibèric amb Pa amb Tomàquet  Jamón Ibérico con Pan con Tomate	21,95	Sopa de pasta  Sopa con pasta	5,95
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric Melón o piña con Jamón del País	16,50	SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:	
Entremesos artesans del Penedès  Entremeses artesanos del Penedés	10,50	Rovellons a la brasa amb all i julivert (Tardor) Níscalos a la brasa con ajo y perejil (Otoño)	19,95
Faves Catalanes al Cava C&M  Habas Catalanas al Cava C&M	10,50	Carxofes (ració 3 u.) (Tardor, hivern) Alcachofas (ración 3 u.) (Otoño, invierno)	7,95
Macarrons a la Bolognesa Macarrones a la Boloñesa	6,95	Escudella de Pagès de l'Avi Josep  (Tardor, hivern) "Escudella" Sopa de Payés del abuelo Josep (Otoño, invierno)	7,95
Canelons de l'àvia LOLA  Canelones de la abuela LOLA	7,95	Calçots amb romesco (Tardor, hivern) "Calçots" con romesco (Otoño, invierno) 	15,95
		Crema de Gaspatxo (Només Estiu) Crema de Gazpacho (Solo Verano)	7,50

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.)</i>	33,95
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,50	Limpio sin hueso	
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,50	Txurrasco de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	13,95
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 All i Oli</i>		15,50
Pop a la brasa <i>Pulpo a la brasa</i>		23,50

ARROSSOS · ARROCES

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

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>“All i oli”</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)

€
14,50



km.0
fet al costat de casa

ESMORZAR CICLISTA (Taula completa)

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

€



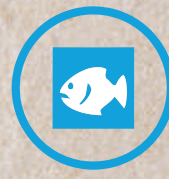
CEREALS AMB
GLUTEN
CEREALES CON
GLUTEN



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.



Una gastronomia responsable.

La nostra gastronomia està centrada en el respecte animal i el medi rural. Les nostres lletades són cries 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