



Canals & Munné  
1915



# MENÚ MARINER AMB MARIDATGE

# MENÚ MARINERO CON MARIDAJE

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

Musclos al vapor del xarel·lo  
Croquetes casolanes de peix  
Endívies amb salmó fumat banyat amb  
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 Gran Reserva (segons plats)  
+ 1 copa de Lola Brut Rosat (postres) + 1 ampolla d'aigua.  
Pa torrat i all i oli  
Café 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 Gran Reserva (segundos platos)  
+ 1 copa de Lola Brut Rosado (postres) + 1 botella de agua.  
Pan tostado y "all i oli"  
Café o infusiones  
Chupito de Marc o Licor de Cava

**PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 47,95 € (Iva inclòs · incluído)**

**TAULES COMPLETES.** DISPONIBILITAT: del 8 de Maig al 27 de Setembre de 2026 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.  
**MESAS COMPLETAS.** DISPONIBILIDAD: del 8 de Mayo al 27 de Septiembre de 2026 - 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: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (Iva inclòs · incluído)**

Plat combinat de botifarra amb llom 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 avisà'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



ENOGASTRONOMIA



km.0  
fet al costat de casa



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 botifarra 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.  
Cafes 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: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (Iva inclòs · incluído)**

Plat combinat de botifarra amb llom 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.

# MENÚ PAÍS DEL CAVA



## ENTRANTS VARIATS · ENTRANTES VARIADOS (a compartir)

- Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco.   *Espárragos 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 (+ 6 €/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 (+ 6 €/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 CÀNALS 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. 
- Cafès 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.

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.

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



# MENÚ CARGOLADA

# MENÚ CARACOLES

## PRIMER PLAT · PRIMER PLATO

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

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



## SEGON PLAT (a compartir) · SEGUNDO PLATO (a compartir)

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).

OPCIONAL CANVI: ENTRECOT brasa (+ 6 €/pax.) o TXULETÓ a la llosa (+ 10 €/pax.)

OPCIONAL CAMBIO: ENTRECOT brasa (+ 6 €/pax.) o CHULETÓN a la piedra (+ 10 €/pax.)

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

1 ampolla de Cava Reserva Brut. Cada 4 persones inclou:  
OPCIONAL CANVI: ADN CÀNALS 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.

1 botella de Cava Reserva Brut. Cada 4 personas incluye:  
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

**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: 18,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,50 € (Iva inclòs · incluído)

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 REALITZAR LA VISITA A LES NOSTRES CAVES! 10,00 € /pax 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.

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

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

Si te alguna alergia o intolerancia, si us plau avisai'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



ENOGASTRONOMIA

	€		€
Esqueixada de Bacallà  "Esqueixada" Bacalao	12,50	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  	9,50
Graellada de Verdures a la brasa amb romesco Parrillada de Verduras a la brasa con romesco	13,50	Amanida Canals & Munné ( 4 formatges) Ensalada Canals & Munné ( 4 quesos) 	14,50
Escalivada catalana amb anxoves  Escalibada catalana con anchoas	10,95	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  	5,95
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric Melón o piña con Jamón del País	16,50	<b>SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:</b>	
Entremesos artesans del Penedès  Entremeses artesanos del Penedés	10,50	Rovellons a la brasa amb all i julivert (Tardor) Niscalos 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)	8,50
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

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>	19,95	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	24,50
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>	24,50
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	Txurrasco de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	13,95
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>	11,50	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 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 / <b>només estiu</b> )  X Persona	26,00
Arroz caldoso de Bogavante a la brasa (mínimo 2 pax / <b>solo verano</b> ) 	
Arros caldós d'Escamarlans a la brasa (mínim 2 pax / <b>només estiu</b> )  X Persona	19,95
Arroz caldoso de Cigalas a la brasa 	
(mínimo 2 pax / <b>solo verano</b> )	

### 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

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.

## 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>Trio 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&amp;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 - Afruïtat 	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. e  
(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



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](mailto:info@canalsimunne.com)

[www.canalsimunne.com](http://www.canalsimunne.com)

Segueix-nos a / *Síguenos en*



618 799 229