



Canals & Munné

1915

SEAFOOD MENU WITH PAIRING

MENU FRUITS DE MER AVEC APPARIEMENT

ENTRANCE (to share). · ENTRÉES (à partager)

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| Steam mussels with Xarel·lo. | | | | | Moules cuites à la vapeur de Xarel·lo. |
| Homemade fish croquettes. | | | | | Croquettes de poisson maison. |
| Endives with smoked salmon tossed with ADN vinaigrette and Mullet eggs | | | | | Endives au saumon fumé, vinaigrette à l'ADN et oeufs de Mulet |
| Xato and anchovies salad | | | | | Salade de Xatò et d'anchois |

MAIN COURSE (to choose). · PLAT PRINCIPAL (au choix).

- Crayfish and prawn rice broth **grilled over firewood** - minimum 2 people
Codfish gratinated with "All i oli" (Garlic)
- Barbacue octopus with potato and pepper of the La Vera (5 €. extra charge).
Rice with lobster beef **grilled over firewood** - minimum 2 people (10 €. extra charge).
- RICES: ALL OUR RICES ARE FINISHED TO THE WOODEN BARBACUE.**

- Riz au bouvillon d'écrevisse et crevette **grillé au feu de bois** - minimum 2 personnes
Moure gratinée au "All i oli" (Ail)
- Poulpe grillé accompagné de pommes de terre cuites au four et paprika Vera (Supp. 5 €/pers.)
Riz au bouvillon de homard **grillé au feu de bois** - minimum 2 personnes (Supp. 10 €/pers.)

RIZ: TOUS NOS RIZ SONT FINIS AU BARBECUE EN BOIS.

DESSERTS (to choose - au choix)

- | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|
| Nougat ice cream with xocolate shavings | | | Glacé nougat aux pépites de chocolat |
| Lemon ice cream with cava Canals & Munné | | | Sorbet au cava Canals & Munné |
| Catalan homemade cream | | | Crème catalane maison |

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

- 1 bottle of Cava Reserva Brut. **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva or LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/b)
+ 1 bottle of wine Príncipe white, rosé or red + 1 bottle of water.

- Coffe or selection of herbal teas
A shot of your choice: Marc or Licor de Cava.

- 1 bouteille de Cava Reserva Brut. **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva ou LOLA PINOT NOIR (+ 5€/b)
+ 1 bouteille de vin Príncipe blanc, rosé ou rouge + 1 bouteille d'eau plate

- Café ou infusion
Chupito au choix: Marc ou Licor de Cava

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 47,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

FULL TABLES. AVAILABILITY: from May 8th to September 27th, 2026 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: du 8 Mai au 27 Septembre 2026 - 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.

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.

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

Sausage, pork loin and fried potatoes · Sausisse 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

OPENING DAYS: Fridays, Saturdays, Sundays and holidays.

JOURS D'OUVERTURE: Vendredis, Samedis, Dimanches et Jours fériés.

If you have any allergies or intolerances, please let us know so that we can help.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.



Canals & Munné
1915

RIB EYE MENÚ FAUX FILET

For 2 people · Pour 2 personnes



ENOGASTRONOMIA



km.0
fet al costat de casa



From
A partir de
79,90
EUR

FIRST COURSE (to share) · ENTRÉES (À partager)

"Xató" salad with black sausage omelet and beans
Homemade stew and oxtail croquettes



Salade "Xató" avec omelette au boudin noir et haricots
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 (For each group of 4 people): · BOISSON (comprise pour 4 pers.)

1 bottle of Cava Reserva Brut. **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva or LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/b)
+ 1 bottle of wine Príncipe white, rosé or red + 1 bottle of water.
Coffe or selection of herbal teas

A shot of your choice: Marc or Licor de Cava.

1 bouteille de Cava Reserva Brut. **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva ou LOLA PINOT NOIR (+ 5€/b)
+ 1 bouteille de vin Príncipe blanc, rosé ou rouge + 1 bouteille d'eau plate
Café ou infusion

Chupito au choix: Marc ou Licor 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.

CHILDREN'S MENÚ (From 3 to 12 years): 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 a 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.

10,00 € /pax

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTA-
TIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK
les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne.

OPENING DAYS: Friday, Saturday, Sunday and holidays.




JOURS D'OUVERTURE: Vendredi, samedi, dimanche et jours fériés.

CAVA COUNTRY MENU

MENU PAYS DU CAVA






FIRST COURSE SELECTION · ENTRÉES (To share · À partager)

Grilled green asparagus with romesco sauce  
 “Esqueixada” a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives. 
 A platter of local cooked delicatessen meats with toast rubbed with tomato.
 Colorful salad from Paco's vegetable patch.



ENOGASTRONOMIA

Asperges vertes grillées avec sauce romesco  
Esqueixada de morue (salade de morue dessalée) et assortiment de charcuterie du Penedès avec pain grillé à la tomate et Salade colorée du jardin de Paco 

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL (To share · À partager)

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

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

OPTIONAL CHANGE: Grilled ENTRECÔTE (+ 6 €/pax.) or Stone Cooked RIB EYE (+ 10 €/pax.)

CHANGEMENT FACULTATIF: ENTRECÔTE Grillée (+ 6 €/pax.) ou FAUX FILET grillé sur pierre (+ 10 €/pax.)

VEGAN OPTION

OPTION VÉGÉTALIENNE



Grilled vegetables
 Légumes grillés


DESSERT · DESSERTS




Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné *Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné*

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


1 bottle of Cava Reserva Brut. OPTIONAL CHANGE: ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva or LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/b)
 + 1 bottle of wine Príncipe white, rosé or red + 1 bottle of water.

Coffe or selection of herbal teas 

A shot of your choice: Marc or Licor de Cava. 

1 bouteille de Cava Reserva Brut. CHANGEMENT FACULTATIF: ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva ou LOLA PINOT NOIR (+ 5€/b)
 + 1 bouteille de vin Príncipe blanc, rosé ou rouge + 1 bouteille d'eau plate

Café ou infusion

Chupito au choix: Marc ou Licor de Cava 

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.

CHILDREN'S MENU (From 3 to 12 years): 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 a 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.

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.

OPENING DAYS: Friday, Saturday, Sunday and holidays.

JOURS D'OUVERTURE: Vendredi, samedi, dimanche et jours fériés.



MENÚ SNAILS ESCARGOTS

FIRST COURSE · ENTRÉES

Snails “a la llauna” with our romesco sauce and roasted vegetables with anchovies.

Escargots « à la llauna » avec notre sauce romesco et légumes rôtis aux anchois.



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

Lamb ribs and shoulder cuts cooked on a traditional wood barbecue.

Côtelettes d'agneau au feu de bois

Catalana jumbo sized black and white sausage cooked on a traditional wood barbecue

Saucisse et boudin grillés



OPTIONAL CHANGE: Grilled ENTRECÔTE (+ 6 €/pax.) or Stone Cooked RIB EYE (+ 10 €/pax.)

CHANGEMENT FACULTATIF: ENTRECÔTE Grillée (+ 6 €/pax.) ou FAUX FILET grillé sur pierre (+ 10 €/pax.)

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*

Cava sorbet Canals & Munné · *Sorbet au cava Canals & Munné*



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

1 bottle of Cava Reserva Brut. OPTIONAL CHANGE: ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva or LOLA PINOT NOIR (+ 5 €/b)

+ 1 bottle of wine Princeps white, rosé or red + 1 bottle of water.

Coffe or selection of herbal teas

A shot of your choice: Marc or Licor de Cava.



1 bouteille de Cava Reserva Brut. CHANGEMENT FACULTATIF: ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva ou LOLA PINOT NOIR (+ 5€/b)

+ 1 bouteille de vin Princeps blanc, rosé ou rouge + 1 bouteille d'eau plate

Café ou infusion

Chupito au choix: Marc ou Licor de Cava



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.

CHILDREN'S MENU (From 3 to 12 years): 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 a 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.

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.

OPENING DAYS: Friday, Saturday, Sunday and holidays.

JOURS D'OUVERTURE: Vendredi, samedi, dimanche et jours fériés.

MAIN COURSES · PLAT PRINCIPAL



ENOGASTRONOMIA



km.0
fèr el costat de casa

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>	€ 24,50
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>	24,50
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" (500 g environ) Désossé propre</i>	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>	11,50	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 RÔTIÉS

FISH · POISSONS

Cod with garlic mayonnaise <i>Morue à l'aïoli</i>	   15,50
Grilled Octopus <i>Poulpe grillé</i>	 23,50
Barbequed Rice with Lobster (minimum 2 people / summer only) <i>Riz au homard grillé</i> (minimum 2 pers. / seulement en été)	 X Persona 26,00
Barbequed Rice with Scampi (minimum 2 people / summer only) <i>Riz aux scampis grillé</i> (minimum 2 pers. / seulement en été)	 X Persona 19,95

BREAD · PAIN

1 Slice of Toast <i>1 tranche de pain de champagne grillé</i>	 1,50
--	--



SIDE DISHES · GARNITURE

French Fries <i>Pommes de terre frites</i>	4,50
Catalan White Beans <i>Haricots blancs</i>	5,95
Garlic Sauce <i>Aïoli</i>	 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 Quinti” with Muscat <i>“Carquinyolis de Sant Quinti” 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>	2,50 / 2,80	
Coffee with a dash of Brandy / Whisky <i>Café au Brandy / Whisky</i>		

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



ENOGASTRONOMIA

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