

Canals & Munné

MENÚ ESCUMOSTRA

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 (+ 6 €/pax.) or STEAK brasa (+ 10 €/pax.)

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

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

FACULTATIVE CHANGEMENT: ENTRECÔTE grillée (+ 6 €/pax.) ou FAUX FILET grillée (+ 10 €/pax.)



DESSERTS (to share / à partager)

Crema Catalana ó Sorbet al cava Canals & Munné

Crema Catalana o Sorbete al cava Canals & Munné



VEGAN OPTION

Parrillada de verdures brasa

Parrillada de veduras brasa

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



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

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 37,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

FULL TABLES. AVAILABILITY: from October 2d to October 4th 2026 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: du 2 Octobre au 4 Octobre 2026 - TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

MENÚ SNAILS · MENÚ ESCARGOTS

Same **ESCUMOSTRA MENU**, where the varied starters are changed for Snails "a la llauna" with our romesco sauce and roasted vegetables with anchovies.

Même **MENU ESCUMOSTRA**, où les entrées variées sont remplacées par des Escargots à la "llauna" avec notre sauce romesco et légumes rôtis aux anchois.



40,95 € INC. VAT / AVEC TVA



CHILDREN'S MENU: 18,95 € · PRIX MENU ENFANT: 18,95 € (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

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.



ENOGASTRONOMIA



km.0
fet al costat de casa

CARTE

ESCUMOSTRA

2026

STARTERS · ENTRÉES

Green salad from Paco garden · <i>Salade verte de Paco jardin</i>	€ 8,25
Cod "Esqueixada" · <i>"Esqueixada" de morue</i> 	12,50
Catalan Escalivada · <i>Escalibada catalane</i>	10,95
Barbequed green asparagus with romesco sauce	
<i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i> 	10,95
Selection of hors-d'oeuvres · <i>Entremets artisans du Penedès</i>	10,95
Macaroni with bolognese sauce · <i>Macarronis à la bolognese</i>	7,25
Grandma LOLA'S Cannelloni · <i>Canelonis de Grand-Mère LOLA</i> 	9,50

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Barbequed Penedès Lamb · <i>Agneau du Penedès grillée</i>	20,95
Barbequed botifarra with haricots beans · <i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>	8,95
Grilled pig's trotters · <i>Pieds de porc grillés</i>	11,95
Veal Chop · <i>Côte de boeuf grillée (500 gr.)</i>	38,95
Barbequed veal entrecôte · <i>Entrecôte grillée</i>	24,95
Cod with garlic mayonnaise · <i>Morue à l'aioli</i> 	15,95
Grilled octopus · <i>Poulpe grillée</i> 	23,95

SIDE DISHES · GARNITURE

1 Slice of Toast · <i>1 tranche de pain de champagne grillé</i>	1,60
Garlic Sauce · <i>Aioli</i>	3,75
French fries · <i>Pommes de terre frites</i>	4,75
Catalan white beans · <i>Haricots blancs</i>	6,25





DESSERTS

Catalan Cream · <i>Crème catalane maison et carquinyoli</i>	  	6,75
Cava Sorbet C&M · <i>Sorbet au Cava C&M</i>	 	6,95
Egg flan with miniature almond biscuits · <i>Flan aux oeufs maison et carquinyoli</i>		5,75
Homemade Cheesecake with Raspberries · <i>Cheesecake aux framboises maison</i>	 	6,75
Trio of 3 flavors of ice cream cut · <i>Trio de glace coupée 3 goûts</i>		6,75
Nougat ice cream cut · <i>Coupe de glace au nougat</i>		6,75
Fresh fruit of the day · <i>Fruits de saison</i>	 	5,50

COFFEES · CAFÉS

Black Coffee / Tea · <i>Café / Infusions</i>		1,70
Coffee with a dash of milk · <i>Café noisette</i>		1,90
Coffee with milk · <i>Café crème</i>		2,10
Coffee with a dash of Brandy / Whisky · <i>Café au Brandy / Whisky</i>		2,60 / 2,90

"CARTE DE CAVES I VINS" · "CARTE DES VINS ET CAVAS"

CAVA CANALS & MUNNÉ



X10 - XAREL·LO 10 ANYS	102,00
GRAN DUC Brut Nature - Gran Reserva Especial	42,50
1915 by C&M Brut Nature - Gran Reserva	34,95
RESERVA DE L'AVI Brut Nature - Gran Reserva	28,50
PRIDE Brut Gran Reserva	17,50
ADN CANALS Brut Nature - GR. (75 cl / 37,5 cl)	19,95 / 10,95
LOLA ROSÉ PINOT NOIR Semi or Brut Reserva	19,95
INSUPERABLE Brut or Semi Reserva	13,95

WINE · VINS CANALS & MUNNÉ



GRAN BLANC PRÍNCEPS - Oak barrel fermented Xarel·lo <i>Xarel·lo fermenté en fûts</i>	17,95
XAREL·LO VERMELL	14,95
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Fruity · <i>Fruité</i>	14,95
JASMIN Riesling + Chenin Blanc (Temporarily out of stock) · <i>(Temporairement indisponible)</i>	14,95
ROSÉ PRÍNCEPS PINOT NOIR Dry · <i>Sec</i>	12,50
PRIORAT RESERVA	20,95
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	20,95
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	15,95

10% VAT included on the price.
10% TVA Inclus dans les prix.

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)
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).



14,95

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).



BIKER BREAKFAST (full tables)
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).



19,95

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)
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).



14,95

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).



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.

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 € /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.

ALLERGENS · ALLERGÈNES



CEREALS WITH
GLUTEN
CÉRÉALES AVEC
GLUTEN



CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



EGGS
OEUF



FISH
POISSONS



PEANUTS
COCKETS



SOY
SOJA



DAIRY
LAITIÈRE



NUTS
FRUITS SECS



CELERY
CÉLÉRI



MUSTARD
MOUTARDE



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



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.