



MUSHROOMS MENÚ · MENÚ AUX ROVELLONS

FIRST COURSE (to share) · ENTRÉES (partager)

Barbecued Mushrooms
Artichokes and Escalivada Catalana.

Rovellons grillés à la persillade
Artichauts rôtis et Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

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.



VEGAN OPTION
Grilled Vegetables
Légumes grillés

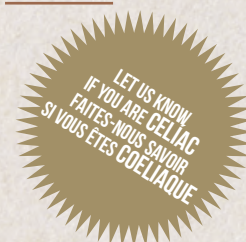
OPTIONAL CHANGE: Barbequed Veal ENTRECÔTE (+ 6 €/pax.) or STEAK brasa (+ 10 €/pax.)

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

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

DESSERTS (to choose- choisir)

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné
Crème catalane ou sorbet au 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 Princes 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 Princes blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau.
Cafés ou infusions

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 46,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

FULL TABLES. AVAILABILITY: from October 9 th to December 20 th 2026 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: du 9 Octobre au 20 Décembre 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. 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: 18,95 € · 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.

RIB EYE MENÚ MENÚ FAUX FILET

For 2 people · Pour 2 personnes



From
A partir de
85,00
Eur.

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, Alioli



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



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

PRICE / PRIX 2 Pax.

With/Avec Steak of/de 500 g.: 85,00 € Inc. VAT / Avec TVA

With/Avec Steak of/de 750 g.: 99,90 € Inc. VAT / Avec TVA

With/Avec Steak of/de 1000 g.: 109,90 € Inc. VAT / Avec TVA

FULL TABLES. AVAILABILITY: from October 17n to December 21st 2025 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: du 17 Octobre au 21 Décembre 2025 - 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: 18,95 € · 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.

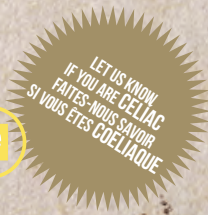
CAVA COUNTRY MENU

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 (+ 6 €/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 (+ 6 €/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

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. 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: 18,95 € · 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.



MENÚ SNAILS MENU 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.



VEGAN OPTION

Grilled Vegetables
Légumes grillés

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.

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 "a la llosa" (+ 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 "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

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: 40,95 € (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: 18,95 € · 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.

Welcome to the País del Cava cuisine / Bienvenus à la cuisine du Pays du Cava!

MENU · CARTE

STARTERS · ENTRÉES

	€		€
“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> 	12,50	Green Salad from our garden (individual) <i>Salade verte de notre jardin (individuel)</i>	8,25
Barbecued Green Asparagus <i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i>  	10,95	Traditional Catalan salad  	9,95
Assortment of Barbecued Vegetables <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>   	13,50	Canals & Munné house salad (4 cheeses) <i>Salade Canals & Munné (4 fromages)</i> 	14,50
Escalivada Catalana <i>Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)</i>	10,95	Xatonada (subject to availability) <i>Salade de Xatonada (selon disponibilité)</i>  	12,50
Toast with Grilled Vegetables and Anchovies  	13,95	Snails “a la LLauna” (subject to availability) <i>Escargots “a la LLauna” (selon disponibilité)</i>	14,95
Iberian Ham with Bread rubbed with Tomato 	22,50	Noodle Soup  	6,95
Melon or pineapple with Spanish Cured Ham <i>Melon ou ananas au jambon ibérique</i>	17,95	SUBJECT TO SEASON: ENTRÉES DE SAISON:	
Selection of Hors-D'oeuvres  	10,95	Barbecued Mushrooms (Autumn) <i>Rovellons grillés à la persillade (automne)</i>	21,50
Catalan Style Broad Beans <i>Fèves à la catalane au Cava C&M</i> 	10,95	Artichokes (3 per person). (Autumn, Winter) <i>Artichauts rôtis (ration 3 u.) (Automne-Hiver)</i>	8,50
Macaroni with bolognese sauce 	7,25	Grandpa Josep's Country Style Farmer Soup (Autumn, Winter) <i>Soupe campagnarde de grand-père Jose (Automne-Hiver)</i>  	8,50
Grandma Lola's Cannelloni  	9,50	Barbecued scallions (Autumn, Winter) <i>Calçots à la sauce romesco (Automne-Hiver)</i>  	16,50
		“Gazpacho” Chilled Tomato (Only Summer) <i>Gaspacho (Seulement été)</i>	7,95

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>	20,95	Barbequed Veal Entrecote <i>Entrecôte grillé</i>	24,95
Barbequed Rabbit (half) <i>Lapin grillé (demi lapin)</i>	16,95	Barbequed Filet Mignon (250 g. of veal) <i>Filet de boeuf grillé (250 g)</i>	24,50
Barbequed Chicken <i>Poulet grillé</i>	10,45	Girona Veal Chop "a la llosa" (500 g. aprox.) Clean, boneless. <i>Côte de boeuf de Girona grillés "a la llosa"</i> (500 g environ) <i>Propre, désossé.</i>	38,95
Barbequed Botifarra (Jumbo Pork Sausage) <i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>	8,95	Churrasco (Barbecued Veal steak) <i>Travers de boeuf grillés</i>	14,50
Barbequed Pork Loin <i>Échine de porc grillée</i>	12,95	Barbequed Assorted Grilled Meat (Individual) <i>Grillade de viandes (individuelle)</i>	18,50
Barbecued Pork feet <i>Pieds de porc grillés</i>	11,95	1/2 Can Batista Baked shoulder of lamb 1/2 Épaule d'agneau de Can Batista rôtie	26,95
Barbequed pork skewers with Potatoes <i>Brochettes de porc grillées et frites</i>	13,50	Oxtail macerated with wine <i>Queue de boeuf macérée au vin</i>	22,95
Barbequed Veal Steak <i>Steack grillé</i>	15,95	"Ànec mut" del Penedès (Duck) "Ànec mut" del Penedès (Canard)	17,95

ALL DISHES ARE SERVED WITH GRILLED 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 <i>Morue à l'aioli</i>	  	15,95
Grilled Octopus <i>Poulpe grillé</i>		23,95

BREAD · PAIN

1 Slice of Toast 1 tranche de pain de champagne grillé		1,60
---	---	------

WOOD GRILLED RICE RIZ GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Barbecued Rice with Lobster grilled over firewood (minimum 2 people / summer only) <i>Riz au homard grillé au feu de bois</i> (minimum 2 pers. / <i>seulement en été</i>)	   	29,95 X Persona
Barbequed Rice with Scampi grilled over firewood (minimum 2 people / summer only) <i>Riz aux scampis grillé au feu de bois</i> (minimum 2 pers. / <i>seulement en été</i>)	  	19,95 X Persona

SIDE DISHES · GARNITURE

French Fries <i>Pommes de terre frites</i>		4,75
Catalan White Beans <i>Haricots blancs</i>		6,25
Garlic Sauce <i>Aioli</i>		3,75

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>			€ 6,75	Nougat Ice cream with chocolate and cream <i>Glace au nougat avec chocolat et chantilly</i>			€ 6,75
Egg flan with miniature almond biscuits <i>Flan aux oeufs maison et carquinyoli</i>			5,75	Ice cream trio <i>Trio de glaces</i>			6,75
Cheesecake with Raspberries <i>Cheesecake aux framboises maison</i>			6,75	Chocolate Glacé with Cream <i>Trufes glacées à la chantilly</i>			6,95
Santiago Cake (a traditional buttery biscuit cake) <i>Gâteau de Santiago maison</i>			6,25	Assortment of dry fruits <i>Fruits Secs</i>			7,95
Cava Sorbet C&M <i>Sorbet au Cava C&M</i>			6,95	Fresh fruit of the day <i>Fruits de saison</i>			5,50
“Profiteroles” with cream and chocolate <i>Profiteroles à la chantilly et au chocolat</i>			6,95	“Carquinyolis de Sant Quintí” with Muscat <i>“Carquinyolis de Sant Quintí” avec Muscat</i>			7,50
Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream <i>Coulant au chocolat avec glace à la vanille</i>			6,75				

COFFEES • CAFÉS

Black Coffee / Tea <i>Café / Infusions</i>		€ 1,70
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>		7,50
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
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>	€ 3,50
Water 1 L / 1/2 L · <i>Eau 1 L / 1/2 L</i>	3,50 / 2,50
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	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	

CANALS & MUNNÉ 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)

14,95

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)

14,95

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



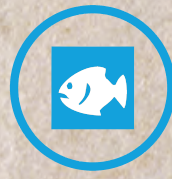
CEREALS WITH
GLUTEN
*CÉRÉALES AVEC
GLUTEN*



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.

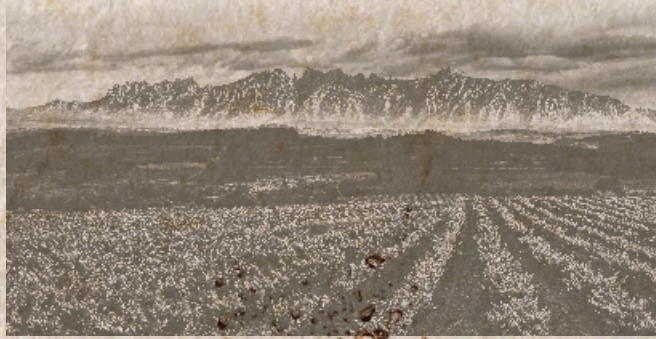
Une gastronomie responsable.

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