



MENÚ BOLETAIRE · MENÚ DE SETAS

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

Rovellons a la brasa amb all i julivert.
Carxofes a la brasa i Escalivada catalana.

*Rovellones a la brasa con ajo y perejil.
Alcachofas a la brasa y Escalibada catalana.*

SEGON PLAT · SEGUNDO PLATO

Costelles i mitjanes de xai a la brasa de llenya.
Botifarra de ceps a la brasa (blanca i negra).

Mongetes seques
Allioli

Pa torrat amb tomàquet



OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

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

*Chuletillas de cordero a la brasa de leña.
Butifarra de ceps a la brasa (blanca y negra).*

Judías secas
Alioli

Pan tostado con tomate

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

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.

Cafès ó infusions

Cada 4 personas incluye:



1 botella de Cava Reserva Brut. OPCIONAL CANVI: ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva (+ 5€/bot)

+ 1 botella de vino Príncipe blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones

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

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: Exclusiu del 9 d'Octubre al 20 de Desembre de 2026 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.
MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Exclusivo del 9 de Octubre al 20 de Diciembre 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.

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,95 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,95 € (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.

MENÚ TXULETÓ

MENÚ CHULETÓN



A partir de
85,00
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



Ensalada de "Xató" con tortilla de butifarra 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, Alloli



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

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



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 otinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones

PREU / PRECIO 2 Pax.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 500 g.: 85,00 € IVA Inc.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 750 g.: 99,90 € IVA Inc.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 1000 g.: 109,90 € IVA Inc.

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: Exclusiu del 9 d'Octubre al 20 de Desembre de 2026 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.

MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Exclusivo del 19 de Octubre al 20 de Diciembre 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.

10,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 18,95 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,95 € (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.

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.



OPCIÓ VEGANA
Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

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 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



Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva (+ 5€/bot)

+ 1 botella de vino Príncipe blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones



PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 37,95 € (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: 18,95 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,95 € (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 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



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 y escalibada con anchoas.



OPCIÓ VEGANA

Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

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 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



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



PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 40,95 € (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: 18,95 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 18,95 € (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.

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

CARTA

ENTRANTS · ENTRANTES

	€		€
Esqueixada de Bacallà "Esqueixada" Bacalao	 12,50	Amanida del nostre hort (individual) Ensalada de nuestro huerto (individual)	8,25
Espàrrecs Verds a la brasa amb romesco Espárragos Verdes a la brasa con romesco	  10,95	Amanida Catalana Ensalada Catalana	  9,95
Parrillada 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 Escalibada Catalana	 10,95	Amanida de Xatonada (segons disponibilitat) Xatonada (según disponibilidad)	  12,50
Torrades amb Escalivada i Anxoves Tostadas con Escalibada y Anchoas	  13,95	Cargols a la LLauna (segons disponibilitat) Caracoles a la "Llauna" (según disponibilidad)	14,95
Pernil Ibèric amb Pa amb Tomàquet Jamón Ibérico con Pan con Tomate	 22,50	Sopa de pasta Sopa con pasta	  6,95
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric Melón o piña con Jamón del País	17,95	SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:	
Entremesos artesans del Penedès Entremeses artesanos del Penedés	  10,95	Rovellons a la brasa amb all i julivert (Tardor) Níscalos a la brasa con ajo y perejil (Otoño)	21,50
Faves Catalanes al Cava C&M Habas Catalanas al Cava C&M	 10,95	Carxofes (ració 3 u.) (Tardor, hivern) Alcachofas (ración 3 u.) (Otoño, invierno)	8,50
Macarrons a la Bolognesa Macarrones a la Bolognesa	 7,25	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	  9,50	Calçots amb romesco (Tardor, hivern) "Calçots" con romesco (Otoño, invierno)	16,50
			 
		Crema de Gaspatxo (Només Estiu) Crema de Gazpacho (Solo Verano)	7,95

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.

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>	20,95	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	24,95
Conill a la brasa (mig) <i>Conejo a la brasa (medio)</i>	16,95	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>	10,45	“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>	38,95
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,95	Txurascó de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	14,50
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,95	Graellada de carns a la brasa (individual) <i>Parrillada de carnes a la brasa (individual)</i>	18,50
Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>	11,95	1/2 Espatlla de xai de Can Batista al forn <i>1/2 Paletilla de cordero de Can Batista al horno</i>	26,95
Pinxos a la brasa amb patates fregides <i>Pinchitos a la brasa con patatas fritas</i>	13,50	Cua de bou macerada amb vi <i>Rabo de toro macerado con vino</i>	22,95
Bistec de vedella a la brasa <i>Bistec de ternera a la brasa</i>	15,95	Ànec mut del Penedès <i>“Ànec mut” del Penedès (Pato)</i>	17,95

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 Alioli</i>		15,95
Pop a la brasa <i>Pulpo a la brasa</i>		23,95

PÀ · PAN

1 Llesca de pa de Pagès torrat <i>1 Rebanada de pan tostado de Payés</i>		1,60
---	--	------

ARROSSOS A LA BRASA DE LLENYA ARROCES A LA BRASA DE LEÑA

Arros caldós de Llamantol a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	29,95	X Persona
Arroz caldoso de Bogavante a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)		
Arros caldós d'Escamarlans a la brasa de llenya (mínim 2 pax / només estiu)	19,95	X Persona
Arroz caldoso de Cigalas a la brasa de leña (mínimo 2 pax / solo verano)		

GUARNICIÓ · GUARNICIÓN

Patates fregides <i>Patatas fritas</i>	4,75
Mongetes seques <i>Alubias secas</i>	6,25
All i oli <i>Alioli</i>	3,75

POSTRES

	€			e	
Crema Catalana casolana amb carquinyoli <i>Crema Catalana casera con carquiñoli</i>	6,75	 	Gelat de Turró amb Xocolata i Nata <i>Helado de Turrón con Chocolate y Nata</i>	6,75	 
Flam d'Ou casolà amb carquinyoli <i>Flan de Huevo casero con carquiñoli</i>	5,75	 	Trio de gelats <i>Trío de helados</i>	6,75	 
Pastis de Formatge i Gerds casolà <i>Tarta de Queso y Arándanos</i>	6,75	 	Trufes Gelades amb nata <i>Trufas Heladas con nata</i>	6,95	
Pastis de Santiago casolà <i>Tarta de Santiago</i>	6,25	  	Músic. Fruits secs amb moscatell <i>Músico. Frutos secos con moscatel</i>	7,95	 
Sorbet de Cava C&M <i>Sorbetes de Cava C&M</i>	6,95	 	Fruita segons temporada <i>Fruta según temporada</i>	5,50	
Profiterols amb nata i xocolata <i>Lionesas con nata y chocolate</i>	6,95	 	Carquinyolis de Sant Quintí amb Moscatell <i>"Carquinyolis" de Sant Quintí con Moscatel</i>	7,50	
Coulant de Xocolata amb gelat de vainilla <i>Coulant de Chocolate con helado de vainilla</i>	6,75				 

CAFÈS · CAFÉS

	€
Cafè / Infusions <i>Café / Infusiones</i>	1,70
Cafè Irlandès <i>Café Irlandés</i>	 7,50
Tallat <i>Cortado</i>	 1,90
Cafè amb Llet <i>Café con Leche</i>	 2,10
Cigaló de Brandy / Whisky <i>Carajillo de Brandy / Whisky</i>	 2,60 / 2,90

REFRESCS · REFRESCOS

	€
Refresc sense alcohol · <i>Refresco sin alcohol</i>	3,50
Aigua 1 L / 1/2 L · <i>Agua 1 L / 1/2 L</i>	3,50 / 2,50
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		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 Brut, Semi y Sweet		19,95
INSUPERABLE Brut o Semi Reserva		13,95

VINS · VINOS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Xarel·lo fermentat en barrica		17,95
XAREL·LO VERMELL		14,95
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Afruitat		14,95
JASMIN Riesling + Chenin Blanc (Temporalment esgotat) (<i>Temporalmente agotado</i>).	14,95	
ROSÉ PRÍNCEPS Sec		12,50
PRIORAT RESERVA		20,95
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó		20,95
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	15,95	

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)

€
14,95



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)

14,95

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

e



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

Disposen 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 gastronomía 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

www.canalsimunne.com

Segueix-nos a / *Síguenos en*



618 799 229