

## ENTRANTS

Pernil ibèric en forma d'encenalls	- 19,00
Anxoves de l'Escala amb pa de coca amb tomàquet	- 13,00
Bunyols de bacallà	- 13,50
Croquetes de carn de Perol	- 12,50
Calamars sevillans	- 15,00
La nostra esqueixada de morro de bacallà amb romesco	- 13,50
Llom de salmó marinat a casa amb vinagreta de mostassa i anet	- 14,00
Amanida de ventresca de tonyina, tomàquets de temporada, ceba tendra i A.O.V.E	- 14,00
Amanida verda: cabdells, tomàquet, ceba tendre, pastanaga i olives	- 9,00
Graellada de verdures amb salsa romesco	- 12,00
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	- 13,00
Caneló de gall del Penedès amb bolets a la crema	- 14,00
Cargols a la llauna acompanyat de dues salses: alloli i vinagreta de tomàquet	- 13,50

## A LA CASSOLA

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons <i>Raça criada a les zones rurals del Penedès. Es caracteritza per tenir una carn consistent i menys greixosa que la d'altres espècies d'ànec.</i>	- 16,50
Fricandó de vedella tradicional amb bolets	- 16,00
Cap i pota amb cigrons de l'Anoia	- 12,50



## ASSORTIMENT DE PA

Pa artesà <i>Pa elaborat amb farina de blat sarraí fermentada, massa de llevat de blat i farina de blat maltejada</i>	- 2,00
Pa de coca de vidre sucats amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge	- 2,50

## OLI I VINAGES

Acompanyem el servei amb oli de varietat Arbequina, vinagres de Cava i FORVM de Cabernet Sauvignon

## LA NOSTRA BRASA

Per coure les nostres carns a la brasa utilitzem una barbacoa especial, una combinació d'una graella i un forn, que treballa 100% amb carbó vegetal de la varietat "Quebracho blanc", és un carbó ecològic molt aromàtic. Aquest sistema de cocció treballa a alta temperatura i aporta el sabor autèntic de la llenya, aconseguint textures i coccions úniques en tots els productes.

## LES CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIONS

Graellada de carn	- 15,50
Botifarra de la pagès	- 11,00
Xai	- 15,50
Filet de vedella	- 22,00
Pollastret criat amb gra, al perfum d'herbes	- 13,00
Ploma ibèrica	- 20,00
Peus de porc macerats al cava	- 13,30
Entrecot Rubia Gallega maduració de 15 dies amb flor de sal i A.O.V.E	- 20,00
Espatlla de cabrit	- 24,00
Cuixa de garrinet	- 22,00

## ELS PEIXOS

Morro de bacallà a la brasa amb refregit d'alls i bitxo amb guarnició	- 17,00
Pop i cansalada de porc Ral a la brasa amb romesco	- 18,00
Orada a la sal d'herbes autòctones a la brasa amb guarnició	- 16,00
Calamarsets encebats saltats a la planxa	- 14,50

Gambes doble vida: 1a vida: Gambes vermelles a l'allet 2a vida: Ous ferrats sobre patates i el seu suc	- 28,00
--	---------



## Les guarnicions

Les guarnicions seran de diferents productes de temporada

## MENÚ INFANTIL

Macarrons, croquetes i patates fregides - 16,00  
Postres · Aigua o refresc

## Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Disposem d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries  
Sol·licitin informació al nostre personal. Consultin les nostres opcions de menú.

I.V.A. inclòs

## ENTRANTES

Jamón ibérico en virutas	- 19,00
Anchoas de "l'Escala" con pan de coca con tomate	- 13,00
Buñuelos de bacalao	- 13,50
Croquetas de carne de Perol	- 12,50
Calamares sevillanos	- 15,00
Nuestra "esqueixada" de morro de bacalao con romesco	- 13,50
Lomo de salmón marinado en casa con vinagreta de mostaza y eneldo	- 14,00
Ensalada de ventresca de atún, tomates de temporada, cebolla tierna y A.O.V.E	- 14,00
Ensalada verde: cogollos, tomate, cebolla tierna, zanahoria y olivas	- 9,00
Parrillada de verduras con salsa romesco	- 12,00
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie	- 13,00
Canelón de gallo del Penedès con setas a la crema	- 14,00
Caracoles "a la llauna" acompañado de dos salsas: alioli y vinagreta de tomate	- 13,50

## A LA CAZUELA

Pato "mut" del Penedès asado con ciruelas y piñones <i>Raza criada en las zonas rurales del Penedès. Se caracteriza por tener una carne consistente y menos grasa que la de otras especies de pato.</i>	- 16,50
Fricandó de ternera tradicional con setas	- 16,00
"Cap i pota" con garbanzos del Anoia	- 12,50



## SURTIDO DE PAN

Pan artesano <i>Pan elaborado con harina de trigo sarraceno fermentada, masa de levadura de trigo y harina de trigo malteada</i>	- 2,00
Pan de coca untado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen	- 2,50

## ACEITE Y VINAGRES

Acompañamos el servicio con aceite de variedad Arbequina, vinagres de Cava y FORVM de Cabernet Sauvignon.

## NUESTRA BRASA

Para cocer nuestras carnes a la brasa utilizamos una barbacoa especial, una combinación de una parrilla y un horno, que trabaja 100% con carbón vegetal de la variedad "Quebracho blanco", es un carbón ecológico muy aromático. Este sistema de cocción trabaja a alta temperatura y aporta el sabor auténtico de la leña, consiguiendo texturas y cocciones únicas en todos los productos.

## LAS CARNES A LA BRASA CON GUARNICIONES

Parrillada de carne	- 15,50
Butifarra de payés	- 11,00
Cordero	- 15,50
Solomillo de ternera	- 22,00
Pollo criado con grano, al perfume de hierbas	- 13,00
Pluma ibérica	- 20,00
Pies de cerdo macerados al cava	- 13,30
Entrecot Rubia Gallega maduración de 15 días con flor de sal y A.O.V.E	- 20,00
Paletilla de cabrito	- 24,00
Pierna de cochinito	- 22,00

## LOS PESCADOS

Morro de bacalao a la brasa con refrito de ajo y guindilla con guarnición	- 17,00
Pulpo y panceta de cerdo Ral a la brasa con romesco	- 18,00
Dorada a la sal de hierbas autóctonas a la brasa con guarnición	- 16,00
Calamares encebollados salteados a la plancha	- 14,50

Gambas doble vida:	- 28,00
1a vida: Gambas rojas al ajillo	
2a vida: Huevos fritos sobre patatas y su jugo	



## Las guarniciones

Las guarniciones serán de diferentes productos de temporada

## MENÚ INFANTIL

Macarrones, croquetas y patatas fritas	- 16,00
Postres · Agua o refresco	

## Alergias e intolerancias alimentarias

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Consulten nuestras opciones de menú.

I.V.A. incluido



## STARTERS

- Iberian ham shavings - 19,00
- Anchovies from "l'Escala" with coca bread with tomato - 13,00
- Cod fritters - 13,50
- Perol meat croquettes - 12,50
- Fried squid - 15,00
- Our cod salad with romesco sauce - 13,50
- Home-marinated salmon with mustard and dill vinaigrette - 14,00
- Tuna belly salad with seasonal tomatoes, spring onion and EVOO - 14,00
- Green salad: hearts, tomato, spring onion, carrot and olives - 9,00
- Grilled vegetables with romesco sauce - 12,00
- Smashed eggs with Prades potatoes, truffle and foie gras - 13,00
- Penedès rooster cannelloni with creamy mushrooms - 14,00
- Grilled snails accompanied with two sauces: allioli and tomato vinaigrette - 13,50

## CASSEROLE

- Roast duck from Penedès with plums and pine nuts - 16,50  
*Breed raised in the rural areas of Penedès. It is characterized by having a consistent meat and less fat than other duck species*
- "Fricandó" traditional stewed beef with mushrooms - 16,00
- "Cap i pota" with Anoià chickpeas - 12,50



## BREAD ASSORTMENT

- Artisan bread - 2,00  
*Bread made from fermented buckwheat flour, wheat yeast dough and malted wheat flour*
- Thin local bread with tomato and olive oil* - 2,50

## OIL AND VINEGARS

We accompany the service with Arbequina oil, Cava vinegars and FORVM Cabernet Sauvignon.

## OUR GRILL

We use an special barbecue to cook our meat. Our barbecue is a combination of grill and oven. It works 100% with vegetal coal. This cooking system works at high temperature and provides authentic wood flavor, getting unique textures on all products.

## GRILLED MEATS WITH SIDE DISHES

- Mixed grilled meat - 15,50
- "Botifarra" grilled farmhouse catalan sausage - 11,00
- Grilled lamb - 15,50
- Beef fillet - 22,00
- Grilled grain-fed chicken scented with herbs - 13,00
- Grilled iberian pork - 20,00
- Grilled pig's trotters marinated in cava - 13,30
- "Rubia Gallega" entrecôte, 15 days dry-aged, with fleur de sel and EVOO - 20,00
- Grilled kid goat shoulder - 24,00
- Suckling pig thigh - 22,00

## FISH

- Grilled cod with fried garlic and chilli with side dishes - 17,00
- Grilled octopus with "Ral" pig belly and romesco - 18,00
- Grilled sea bream with herbs salt with side dishes - 16,00
- Baby squids with onion - 14,50

- Double life Prawns: - 28,00  
1st life: Red prawns with garlic and chilli  
2nd life: Fried eggs from our hens over potatoes and their juice



## Side dishes

Garnishes will be different seasonal products

## CHILDREN'S MENU

- Macaroni, croquettes and fries - 16,00  
Desserts · Water or soda

## Food Allergies and Intolerance

We have information about food allergies and intolerances. Ask our staff for information. Check our menu options.

VAT Included

# LES NOSTRES POSTRES

- Crema catalana amb carquinyolis – 6,50
- Macedònia de fruita natural, amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina – 6,50
- Textures de xocolata de Cal Simón i cava – 6,50
- Xuixo de crema a la brasa amb salsa de xocolata 70% de Cal Simón – 6,50
- El nostre pastís de formatge – 7,00
- Pastís calent de xocolata 70% de Cal Simón – 6,50
- Gormanderies Penedesenques: Catànies i carquinyolis – 6,50
- Carpaccio de pinya natural amb rom, menta i gelat de coco – 6,50



## GELATS ARTESANS

Gelats artesans elaborats amb el mètode tradicional que respecten al màxim els ingredients per gaudir i potenciar el seu sabor.

### Els clàssics

Xocolata, vainilla, mandarina...  
consultin al nostre personal

### Els de temporada

Gelat de llimona i ratafia  
Gelat de maduixa i tomàquet

- 5,00
- 6,50

## COMBINACIÓ DE CAFÈ I POSTRES

- Cafè Gourmand:** Cafè sol o tallat, mini cheesecake, catània i carquinyoli – 6,50

# NUESTROS POSTRES

Crema catalana con “carquinyolis”	– 6,50
Macedonia de fruta natural, con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina	– 6,50
Texturas de chocolate de Cal Simón y cava	– 6,50
Chucho de crema a la brasa con salsa de chocolate 70% de Cal Simón	– 6,50
Nuestro pastel de queso	– 7,00
Pastel caliente de chocolate 70% de Cal Simón	– 6,50
Petits Fours del Penedès: “Catànias” y “carquinyolis”	– 6,50
Carpaccio de piña natural con ron, menta y helado de coco	– 6,50



## HELADOS ARTESANOS

Helados artesanos elaborados con el método tradicional que respetan al máximo los ingredientes para disfrutar y potenciar su sabor.

### Los clásicos

Chocolate, vainilla, mandarina ...  
consulten a nuestro personal

### Los de temporada

Helado de limón y ratafia  
Helado de fresa y tomate

– 5,00

– 6,50

## COMBINACIÓN DE CAFÉ Y POSTRES

<b>Cafè Gourmand:</b> Café solo o cortado, mini cheesecake, “catània” y “carquinyoli”	– 6,50
---	--------

I.V.A. incluido

# OUR DESSERTS

Catalan cream with 'carquinyolis'	– 6,50
Fruit salad, brown sugar and lime with mandarin sorbet	– 6,50
Cal Simón chocolate and cava in textures	– 6,50
“Xuixo” filled with pastry cream and 70% chocolate sauce by Cal Simón	– 6,50
Our cheesecake	– 7,00
Hot 70% chocolate cake from Cal Simón's	– 6,50
Petits Fours: “Catànias” y “carquinyolis”	– 6,50
Natural pineapple carpaccio with rum, mint and coconut ice cream	– 6,50



## HOME MADE ICE CREAMS

Homemade ice creams elaborated with the traditional method that respects maximum the ingredients to enjoy and potentiate its flavor

### Classic ice cream

Chocolate, vanilla, tangerine ...  
check with our staff

– 5,00

### Seasonal ice creams

Lemon and ratafia ice cream  
Strawberry and tomato ice cream

– 6,50

## COFFEE & DESSERT

**Gourmand coffee:** Espresso or espresso macchiato, mini cheesecake, “catània” and “carquinyoli” – 6,50

VAT included