

# La Carta

- L'essència de Cal Blay en tots els nostres plats -

## Entrants

	1/2 ració	ració
ANXOVES DE L'ESCALA AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET 🌾	8€	13€
PERNIL IBÈRIC EN FORMA D'ENCENALLS	12€	18€
CROQUETES DE CARN DE PEROL 🌾🥛	6,5€	12€
BUNYOLS DE BACALLÀ 🌾🐟	7,5€	13,5€
CALAMARS DE PLATJA ENFARINATS 🌾	9€	16€
MUSCLOS DEL DELTA AL VAPOR	11€	
CLOÏSSES AMB ALL I JULIVERT	17€	
SEITÓ FREGIT 🌾	12€	
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA, TOMÀQUETS DE TEMPORADA, CEBA TENDRE I A.O.V.E	14€	
AMANIDA VERDA: CAPDELLS, TOMÀQUET, CEBA TENDRE, PASTANAGA I OLIVES	9€	
TÀRTAR DE TONYINA MARINAT AMB SOJA, GINGEBRE I GUACAMOLE 🌾🥛	15,5€	
LLOM DE SALMÓ MARINAT A CASA AMB VINAGRETA DE MOSTASSA I ANET 🌾	14€	
OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES, TÒFONA I FOIE	13€	



## Arrossos i fideuà (mín 2 persones)

FIDEUÀ AMB ALLIOLI 🌾	17€
PAELLA MIXTA	18€
ARRÒS DE VERDURES	15,5€
PAELLA DE MARISC	21€
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL (1/2 LLAMÀNTOL PER PERSONA)	29€
ARRÒS NEGRE	19,5€

### ARRÒS DEL XEF

PREGUNTA PEL NOSTRE ARRÒS DEL DIA

21€



🌟 fins on  
el vent  
ens porti



## Assortiment de pa del Nàutic

PA ARTESÀ; PA ELABORAT AMB FARINA DE BLAT SARRAÍ FERMENTADA, MASSA DE LLEVAT DE BLAT I FARINA DE BLAT MALTEJADA	2€
PA DE COCA SUCAT AMB TOMACONS I OLI A.O.V.E	2,5€

I.V.A. inclòs

# La Carta

- L'essència de Cal Blay en tots els nostres plats -

CAT

## Peixos



TURBOT A LA BRASA*	20€
TRONC DE LLUÇ A LA BRASA*	16,5€
CUA DE RAP A LA BRASA*	23€
LLOBARRO A LA BRASA* (APROX. 1 KG)	36€
CALAMARS DE PLATJA ENCEBATS*	14,5€
ORADA A LA BRASA AMB LLIT DE SAL D'HERBES AUTÒCTONES*	18€
<b>*Guarnició de temporada</b>	
<b>*La brasa a escollir: Brasa o brasa amb refregit d'alls i bitxo</b>	
COMBINAT DE PEIX A LA PLANXA: TRONC DE LLUÇ, CALAMAR DE PLATJA, CLOÏSSES, MUSCLOS I GAMBA	25€
CALAMAR FARCIT DE CARN AMB GAMBA VERMELLA, AMB LA RECEPTE DE LA MARIA 🍷	19€
SUQUET DE PEIX: TRONC DE LLUÇ, CALAMAR DE PLATJA, CLOÏSSES, MUSCLOS I GAMBA VERMELLA 🍷	25€
GAMBA VERMELLA A LA PLANXA (12 UTS)	25€
POTA DE POP A LA BRASA AMB PATATA FORNERA	20€
GAMBES DOBLE VIDA:	28€
1A VIDA: GAMBES VERMELLES A L'ALLET	
2A VIDA: OUS FERRATS SOBRE PATATES I EL SEU SUC	

## Carns



ENTRECOT RUBIA GALLEGA MADURACIÓ DE 15 DIES AMB FLOR DE SAL I A.O.V.E*	19,5€
PLOMA IBÈRICA A LA BRASA*	19€
FILET DE VEDELLA A LA BRASA* (recomanat per a mínim dos persones) FILET DE VEDELLA LAMINAT 400G AMB FLOR DE SAL I A.O.V.E	24€ Per persona
ESPATLLA DE CABRIT A LA BRASA*	24€
<b>*Guarnicions amb productes de temporada</b>	

## Menú infantil

MACARRONS 🌾🥛 CROQUETES 🌾🥛 I PATATES FREGIDES 🌾	
POSTRES	
AIGUA O REFRESC	

16,5€

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSA 🍷 FRUITS SECS



## La brasa del Nàutic

Per coure els peixos i les 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.

Bon  
vent i  
barca  
nova!

I.V.A. inclòs

# La Carta

- La esencia de Cal Blay en todos nuestros platos -

## Entrantes

	1/2 ración	ración
ANCHOAS DE 'L'ESCALA' CON PAN DE COCA CON TOMATE 🍷	8€	13€
JAMÓN IBÉRICO EN FORMA DE VIRUTAS	12€	18€
CROQUETAS DE CARNE DE PEROL 🍷	6,5€	12€
BUÑUELOS DE BACALAO 🍷	7,5€	13,5€
CALAMARES DE PLAYA REBOZADOS 🍷	9€	16€
MEJILLONES DEL DELTA AL VAPOR	11€	
ALMEJAS CON AJO Y PEREJIL	17€	
BOQUERÓN FRITO 🍷	12€	
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN, TOMATES DE TEMPORADA, CEBOLLA TIERNA Y A.O.V.E	14€	
ENSALADA VERDE: COGOLLOS, TOMATE, CEBOLLA TIERNA, ZANAHORIA Y OLIVAS	9€	
TARTAR DE ATÚN MARINADO CON SOJA, JENGIBRE Y GUACAMOLE 🍷	15,5€	
LOMO DE SALMÓN MARINADO EN CASA CON VINAGRETA DE MOSTAZA I ENELDO 🍷	14€	
HUEVOS ROTOS CON PATATAS DE PRADES, TRUFA Y FOIE	13€	



## Arroces y fideuá (mín 2 personas)

FIDEUÁ CON ALIOLI 🍷	17€
PAELLA MIXTA	18€
ARROZ DE VERDURAS	15,5€
PAELLA DE MARISCO	21€
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (1/2 BOGAVANTE POR PERSONA)	29€
ARROZ NEGRO	19,5€
<b>ARROZ DEL CHEF</b>	21€
PREGUNTA POR NUESTRO ARROZ DEL DÍA	



★ **fins on  
el vent  
ens porti**



## Surtido de pan del Nàutic

PAN ARTESANO; PAN ELABORADO CON HARINA DE TRIGO SARRACENO FERMENTADA, MASA DE LEVADURA DE TRIGO Y HARINA DE TRIGO MALTEADA	2€
PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE Y ACEITE A.O.V.E	2,5€

I.V.A. incluido

# La Carta

- La esencia de Cal Blay en todos nuestros platos -



## Pescados



RODABALLO A LA BRASA*	20€
TRONCO DE MERLUZA A LA BRASA*	16,5€
COLA DE RAPE A LA BRASA*	23€
LUBINA A LA BRASA* (APROX. 1 KG)	36€
CALAMARES DE PLAYA ENCEBOLLADOS*	14,5€
DORADA A LA BRASA CON BASE DE SAL DE HIERBAS AUTÓCTONAS*	18€
<b>*Guarnición de temporada</b> <b>*La brasa a escoger: Brasa o brasa con refrito de ajos y guindillas</b>	
COMBINADO DE PESCADO A LA PLANCHA: TRONCO DE MERLUZA, CALAMAR DE PLAYA, ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBAS	25€
CALAMAR RELLENO DE CARNE CON GAMBA ROJA CON LA RECETA DE MARIA 🍷	19€
"SUQUET" DE PESCADO: TRONCO DE MERLUZA, CALAMAR DE PLAYA, ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBA ROJA 🍷	25€
GAMBA ROJA A LA PLANCHA (12 UTS)	25€
PATA DE PULPO A LA BRASA CON PATATA PANADERA	20€
GAMBAS DOBLE VIDA:	28€
1A VIDA: GAMBAS ROJAS AL AJILLO	
2A VIDA: HUEVOS FRITOS SOBRE PATATAS Y SU JUGO	

## Carnes



ENTRECOT RUBIA GALLEGA MADURACIÓN DE 15 DÍAS CON FLOR DE SAL Y A.O.V.E*	19,5€
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA*	19€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA* (recomendado para mínimo dos personas)	24€
SOLOMILLO DE TERNERA LAMINADO 400G CON FLOR DE SAL Y A.O.V.E	Por persona
PALETILLA DE CABRITO AL HORNO*	24€

\*Guarnición de productos de temporada

## Menú infantil

MACARRONES 🍷 CROQUETAS 🍷 Y PATATAS FRITAS 🍷	
POSTRES	
AGUA O REFRESCO	16,5€

🍷 GLUTEN 🍷 LACTOSA 🍷 FRUTOS SECOS



## La brasa del Nàutic

Para cocer los pescados y las 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.

**Bon  
vent i  
barca  
nova!**

I.V.A. incluido

# Menu

- Cal Blay essence in all of our dishes -

## Starters

	1/2 ration	ration
ANCHOVIES L'ESCALA WITH COCA BREAD WITH TOMATO 🍷	8€	13€
IBERIAN HAM SHAVINGS	12€	18€
MEAT CROQUETTES 🍷🥗	6,5€	12€
COD FRITTERS 🍷🥗	7,5€	13,5€
FRIED SQUID 🍷	9€	16€
STEAMED MUSSELS FROM DELTA		11€
CLAMS WITH GARLIC AND PARSLEY		17€
FRIED ANCHOVIES 🍷		12€
TUNA BELLY SALAD, ONION AND TOMATO AND EVOO		14€
GREEN SALAD: HEARTS, TOMATO, SPRING ONION, CARROT AND OLIVES		9€
TUNA TARTAR MARINATED WITH SOYA, GINGER AND GUACAMOLE 🍷🥗		15,5€
HOME-MARINATED SALMON LOIN WITH VINAIGRETTE MUSTARD AND DILL 🍷		14€
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES, TRUFFLE AND FOIE GRAS		13€



## Rices & fideuá (minimum 2 people)

FIDEUÀ WITH ALIOLI 🍷	17€
MIXED PAELLA	18€
VEGETABLE RICE	15,5€
SEAFOOD PAELLA	21€
BROTH RICE WITH LOBSTER (1/2 LOBSTER PER PERSON)	29€
BLACK RICE	19,5€
<b>CHEF'S RICE</b> ASK FOR OUR DAILY RICE	21€

★ **fins on  
el vent  
ens porti**



### Nàutic bread selection

ARTISAN BREAD; BREAD MADE FROM FERMENTED BUCKWHEAT FLOUR, WHEAT YEAST DOUGH AND MALTED WHEAT FLOUR	2€
COCA BREAD WITH TOMATOES AND OIL	2,5€

V.A.T. included

# Menu

- Cal Blay essence in all of our dishes -

ENG

## Fish



GRILLED TURBOT*	20€
GRILLED HAKE*	16,5€
GRILLED MONKFISH*	23€
GRILLED SEA BASS*	36€
SQUID WITH ONION*	14,5€
GRILLED BREAM WITH AROMATIC HERBS*	18€
<b>*Seasonal side dishes</b> <b>*Grill to choose: Grill or grill with refried garlic and chilli</b>	
GRILLED FISH SELECTION: HAKE TRUNK, BEACH SQUID, CLAMS, MUSSELS AND SHRIMPS.	25€
SQUID STUFFED WITH MEAT AND RED SHRIMP WITH MARIA'S RECIPE 🍷	19€
HAKE, SQUID, CLAMS, MUSSELS AND PRAWNS FROM VILANOVA WITH THEIR JUICE 🍷	25€
GRILLED RED PRAWN (12 UTS)	25€
GRILLED OCTOPUS WITH BAKED POTATOES	20€
DOUBLE LIFE PRAWN:	28€
1ST LIFE: RED PRAWN WITH GARLIC AND CHILLI	
2ND LIFE: FRIED EGGS FROM OUR HENS OVER POTATOES AND THEIR JUICE	

## Meat



ENTRECOTE OF 'RUBIA GALLEGA' 15 DAYS OF MATURATION SALT FLOWER AND EVOO*	19,5€
GRILLED IBERIAN PORK*	19€
GRILLED BEEF TENDERLOIN* (recommended for at least two people) BEEF TENDERLOIN 400G FOR 2 PEOPLE WITH FLEUR DE SEL I A.O.V.E	24€ 1 person
BAKED GOAT SHOULDER*	24€
<b>*Seasonal side dishes</b>	

## Children's menu

MACARONI 🍷🥗 CROQUETTES 🍷🥗 AND FRIED POTATOES 🍷	
DESSERT	
WATER OR SODA	

16,5€

🍷 GLUTEN 🥗 LACTOSE 🍷 NUTS



## Nàutic Charcoal Grill

We use an special barbecue, to cook the fish and meat.

It is a combination of a grill and an oven. This barbecue works 100% with vegetal coal. This cooking system works at high temperature and provides authentic wood flavor, getting uniques textures on all products.

**Bon  
vent i  
barca  
nova!**

V.A.T. included

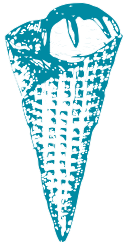
## Postres



MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL, AMB LLIMA, SUCRE MORÈ I SORBET DE MANDARINA	6,50 €
BUNYOLS FARCITS DE XOCOLATA	6,50 €
XUIXO DE CREMA A LA BRASA AMB SALSÀ DE XOCOLATA 70% DE CAL SIMÓN	6,50 €
EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE	7,00 €
CARPACCIO DE PINYA NATURAL AMB ROM, MENTA I GELAT DE COCO	6,50 €
CREMA CATALANA AMB CARQUINYOLIS	6,50 €
GOURMANDERIES PENEDESENQUES: CATÀNIES I CARQUINYOLIS	6,50 €

### Combinació de cafè i postres

CAFÈ GOURMAND: Cafè sol o tallat, mini cheesecake, catània i carquinyoli	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

5,30€

#### ELS DE TEMPORADA

Gelat de llimona i ratafia  
Gelat de maduixa i tomàquet

6,50€

## Còctels de postres by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, coco fresc i licor de coco	12,00 €
SHARON STONE Vodka, Vodka de xocolata, xocolata 75% cacau, Triple seco	12,00 €

I.V.A. inclòs

## Postre



MACEDONIA DE FRUTA NATURAL, CON LIMA, AZÚCAR MORENO Y SORBETE DE MANDARINA	6,50 €
BUÑUELOS RELLENOS DE CHOCOLATE	6,50 €
CHUCHO DE CREMA A LA BRASA CON SALSA DE CHOCOLATE 70% DE CAL SIMÓN	6,50 €
NUESTRO PASTEL DE QUESO	7,00 €
CARPACCIO DE PIÑA NATURAL CON RON, MENTA Y HELADO DE COCO	6,50 €
CREMA CATALANA CON "CARQUINYOLIS"	6,50 €
GOURMANDERIAS PENEDESENCAS: "CATÀNIES" Y "CARQUINYOLIS"	6,50 €

### Combinación de café y postres

CAFÉ GOURMAND: Café solo o cortado, mini cheesecake, "catània" y "carquinyoli"	6,50 €
--	--------



### Helados artesanos

COLECCIÓN DE HELADOS ARTESANOS  
ELABORADOS CON EL MÉTODO TRADICIONAL  
QUE RESPETAN AL MÁXIMO LOS INGREDIENTES  
PARA DISFRUTAR Y POTENCIAR SU SABOR

LOS CLASICOS Chocolate, vainilla, mandarina... consultin al nostre personal	5,30€
LOS DE TEMPORADA Helado de limón y ratafía Helado de fresa y tomate	6,50€

## Coctels de postres by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, coco fresco y licor de coco	12,00 €
SHARON STONE Vodka, vodka de chocolate, chocolate 75% cacao, Triple seco	12,00 €

IV.A. incluido

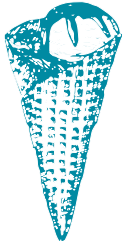
## Dessert



FRUIT SALAD IN BROWN SUGAR AND LIME WITH TANGERINE SORBET	6,50 €
SWEET CHOCOLATE FRITTERS	6,50 €
GRILLED "XUIXO" FILLED WITH PASTRY CREAM AND 70% CHOCOLATE SAUCE FROM CAL SIMÓN	6,50 €
OUR CHEESECAKE	7,00 €
NATURAL PINEAPPLE CARPACCIO WITH RUM, MINT AND COCONUT ICE CREAM	6,50 €
CATALAN CREAM WITH "CARQUINYOLI"	6,50 €
PETITS FOURS FROM PENEDÈS: "CATÀNIES" AND "CARQUINYOLIS"	6,50 €

### Coffee and dessert combination

GOURMAND COFFEE: espresso or espresso macchiato, mini cheese cake, "catània" and "carquinyoli"	6,50 €
--	--------



### Homemade 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 ...  
ask our staff

SEASONAL ICE CREAMS  
Lemon and ratafia ice cream  
Strawberry and tomato ice cream

## Cocktails desserts by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, fresh coconut and coconut liqueur	12,00 €
SHARON STONE Vodka, chocolate vodka, chocolate 75% cacao, Triple sec	12,00 €

V.A.T. included