

La nostra carta

— El caràcter rural i vitícola d'aquesta terra ens ha inspirat en l'elecció dels plats —

ENTRANTS

| | 1/2 ració | 1 ració |
|---|-----------|-------------|
| Fusta d'embotits km 0 | - | 10,00 |
| Pernil ibèric en forma d'encenalls | - | 10,00/15,00 |
| Formatge a la brasa | - | 9,00 |
| Bunyols de bacallà | - | 6,00/10,00 |
| Croquetes de carn de perol | - | 5,00/9,00 |
| Calamars sevillans | - | 10,00 |
| Amanida de l'hort | - | 6,50 |
| La nostra esqueixada de morro de bacallà amb romesco | - | 12,00 |
| Escalivada a la brasa amb anxoves 000 | - | 10,00 |
| Graellada de verdures amb salsa romesco | - | 10,00 |
| Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie | - | 11,00 |
| Canelons de capó amb beixamel de ceps i pols de parmesà | - | 10,00 |
| Cargols a la llauna | - | 12,00 |



CUINA DE MERCAT
AMB PRODUCTES
DE TEMPORADA

LA 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 | - | 14,00 |
| Botifarra de la Llacuna | - | 9,00 |
| ½ espatlla de xai de la granja Farràs | - | 18,00 (SMP+3) |
| Xai de la granja Farràs a la brasa | - | 14,00 |
| Llom baix escalopat de Rubia Gallega 350 grs | - | 16,00 |
| El llom baix sense os és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots. | | |
| Filet de vedella | - | 18,00 (SMP+3) |
| Pollastret criat amb gra a la brasa al perfum d'herbes | - | 13,00 |
| Pluma ibèrica a la brasa | - | 14,50 |

SMP: Suplement en el menú pica-pica

ELS PEIXOS AMB GUARNICIONS

| | | |
|--|---|---------------|
| Morro de bacallà a la brasa amb refregit d'all i bitxo | - | 14,00 |
| Pop i cansalada a la brasa amb romesco | - | 15,00 (SMP+2) |
| Calamarsets a la planxa | - | 13,00 |
| Orada a la brasa a la sal d'herbes autòctones | - | 14,00 |

LES GUARNICIONS

Tots els plats de brasa aniran acompanyats de diferents guarnicions de productes de temporada



A LA CASSOLA

| | | |
|---|---|-------|
| Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons | - | 14,00 |
| 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. | | |
| Fricandó de vedella amb bolets | - | 13,00 |
| Arròs del tros | - | 15,00 |

I.V.A. inclòs

Els nostres menús

— Tots els menús són per a taules senceres i el preu és per persona —

MENÚ DE PROXIMITAT

ENTRANTS PER COMPARTIR

Embotits km 0 amb pa de coca sucant amb tomacons i oli d'oliva verge

Formatge a la brasa

Escalivada a la brasa amb anxoves

La nostra esqueixada de morro de bacallà

SEGONS PLATS

La nostra graellada de carn

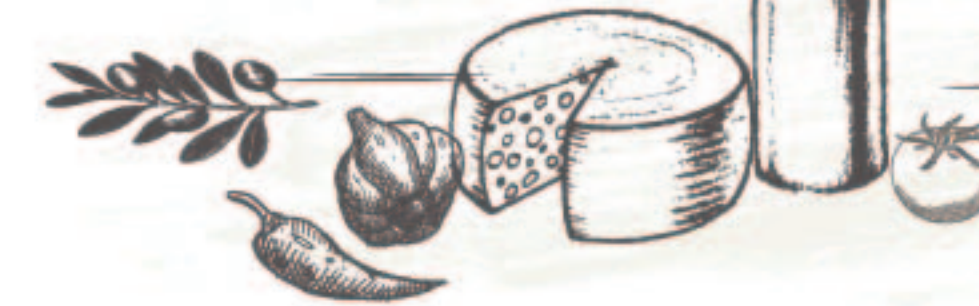
Morro de bacallà a la brasa amb refregit d'all i bitxo

POSTRES A ESCOLLIR

Inclòs: Pa i aigua mineral

No inclòs: Celler i cafè

- 30,00€



MENÚ MARIDATGE LLOPART

La nostra esqueixada de morro de bacallà

Cava Llopart Rosé Brut Reserva

Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

Cava Llopart Integral Brut Nature

Pop i cansalada a la brasa amb romesco

Vi blanc Llopart Clos dels Fòssils

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons

Cava Llopart Imperial Panoràmic Brut Gran Reserva

Postres

Formatge català seleccionat

Textures de xocolata de Cal Simón i cava

Carquinyolis

Inclòs: Pa, aigua mineral i celler Llopart



- 48,00€

MENÚ PICA-PICA

PICA-PICA... PER COMPARTIR

Pernil ibèric en forma d'encenalls

Pa de coca sucant amb tomacons i oli d'oliva verge

Bunyols de bacallà

Croquetes de carn de perol

Caneló de capó amb beixamel de ceps i pols de parmesà

Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

SEGON PLAT:

A triar qualsevol plat de la carta

SMP (suplement en aquests menús)

POSTRES A ESCOLLIR

Inclòs: Pa i aigua mineral

No inclòs: celler i cafè

- 33,00€



MENÚ INFANTIL

Macarrons, croquetes i patates fregides

Postres

Aigua o refresc

- 14,00€

I.V.A. inclòs

Les nostres postres

— Reboisteria artesana, dolces gourmanderies i pastissos seleccionats —

POSTRES

| | |
|--|------|
| Crema catalana amb carquinyolis | 5,50 |
| Macedònia de fruita natural , amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina | 5,50 |
| Textures de xocolata de cal Simón i cava | 5,50 |
| El nostre cheese cake | 5,50 |
| Flam de la casa , escuma de vainilla i préssec d'Ordal | 5,50 |
| Gourmanderies Penedesenques : Catànies i carquinyolis | 5,00 |



RESTAURANT
CASAMENTS I ESDEVENIMENTS
MIRADOR
de les Caves
Cal Blay



GELATS ARTESANS

Gelats casolans 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 | 5,00 |
|---|------|

ELS DE TEMPORADA

| | |
|-------------------|------|
| Sorbet de sangria | 5,00 |
| Sorbet de mango | 5,00 |

ELS PANS, OLI I VINAGRES

| | |
|---|------|
| Pa del terròs de Ca l'Arseni ; pa de llarga fermentació que està cuit al forn de pedra refractària | 2,00 |
| Pa de coca de vidre sucacat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge | 2,00 |
| Oli de varietat Arbequina | |
| Vinagres de Cava i FORVM de Cabernet Sauvignon | |



Aquesta carta ha estat elaborada sota la premissa dels productes de qualitat i proximitat i una cuina franca. Hem seleccionat curosament els ingredients, cercant i tastant diferents proveïdors del nostre territori.

Les tècniques de cocció i la brasa són dos valors afegits dels plats de la carta, perquè respecten el producte sense oblidar l'essència de la cuina de Cal Blay.

El Mirador de les Caves està situat en un paratge excepcional, envoltat de vinyes i amb unes vistes úniques en ple cor del Penedès. Aquí, els cellers tenen un clar protagonisme, en especial les caves Llopart, que es troben a un pas del restaurant, a una vinya de distància.

Els recomanem també que visitin el restaurant Cal Blay Vinticinc, ubicat a un antic celler modernista al centre de Sant Sadurn, la Capital del Cava.



Allèrgies 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.

Gràcies per la seva presència