

# LA NOSTRA CARTA

L'essència de la terra i la vinya en tots els nostres plats

## ENTRANTS

	1/2 ració	1 ració
Pernil ibèric en forma d'encenalls	• 10,00	• 15,00
Anxoves de l'Escala 000 (8 und)	• 8,00	• 12,00
Bunyols de bacallà	• 6,00	• 10,00
Calamars arrebossats	• 8,00	• 12,00
Croquetes d'ànec mut del Penedès	• 7,00	• 11,00
Pa de coca sucant amb tomacons i oli d'oliva verge	• 2,00	
Formatge tebi trufat	• 9,00	
Croquetes de carn de perol	• 5,00	• 9,00
Canelons de capó amb beixamel de ceps i micropols de parmesà	• 10,00	
Amanida de salmó marinat a casa amb verdures i vinagreta de cítrics	• 12,00	
Ous de pagès estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	• 11,00	
Raviolis de gambes de Vilanova a l'allet amb oli picant	• 13,00	

## PEIXOS

Orada a la sal d'herbes autòctones amb patates al mojo picón	• 14,00
Calamarsets amb sofregit concentrat i all i oli d'all escalivat	• 14,00
Morro de bacallà amb refregit d'alls, pebre vermell, mongetes de ganxet i tripa de bacallà	• 15,00
Saltat de pop, cansalada del coll de porc ral, patata i oli picant	• 15,00

## CARNS

Fricandó de llata de vedella amb saltat de bolets	• 13,00
Peus de porc farcits de ceps, foie i prunes en arrop	• 14,00
Filet de vedella Rossini amb tòfona i foie	• 19,00 (S+3€)
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>	• 14,00

## BRASA

Llom baix escalopat de Rubia Gallega 350 grs <i>El llom baix sense os és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots.</i>	• 16,00
Xai de la Granja Farràs	• 14,00
Xurrasco de vedella madurat de Can Mabres	• 14,00

\*Totes les nostres carns es serveixen escalopades, amb flor de sal, oli d'oliva verge i les seves guarnicions segons productes de temporada

### CARNS 'GRAN RESERVA' DE RUBIA GALLEGA

La Rubia Gallega és una raça vacuna autòctona de Galícia que es caracteritza per tenir un sabor molt intens i color vermell fort. És una carn madurada entre 4 i 5 setmanes. La maduració consisteix en un procés de repòs que sotmet la carn a un envelliment progressiu en ambients de temperatura i humitat controlats, durant un període prolongat de temps que farà que s'intensifiqui el seu gust i es disminueixi la duresa de la carn, deixant-la molt tendra.

I.V.A. inclòs

# ELS NOSTRES MENÚS

Tots els menús seran per taula completa

## MENÚ DEGUSTACIÓ CAL BLAY 35 ANYS

- ANY 2002 · Raviolis de gambes de Vilanova a l'allet amb oli picant
- ANY 1982 · Canelons de capó gratinats amb beixamel de la Maria
- ANY 2015 · Saltat de pop, cansalada del coll de porc ral, patata i oli picant
- ANY 1984 · Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons
- ANY 2016 · Textures de xocolata de Cal Simón i cava

Inclou: Pa, aigua, cafè i ½ ampolla de cava o vi

• 35,00€

Celebrem els 35 anys de Cal Blay amb els plats icònics de la nostra cuina: tradició i producte local de qualitat. El menú fa homenatge a les receptes dels dos cuiners més importants de Cal Blay. Per això, s'inclouen dos dels plats estrella de la mestressa, la Maria Torner, i dues de les receptes més emblemàtiques d'en Fèlix Aranda, cap de gastronomia de Cal Blay



## MENÚ PICA-PICA

### PRIMER PLAT - PER PICAR

- Pernil ibèric en forma d'encenalls
- Pa sucant amb tomacons i oli d'oliva verge
- Formatge tebi trufat
- Bunyols de bacallà
- Croquetes de carn de perol
- Ous de pagès estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

### DE SEGON TRIÏ QUALSEVOL PLAT DE LA CARTA O PLAT RECOMENAT

S: Plats amb suplement

### POSTRES

Postres a escollir de la carta

• 33,00€

Inclou: Pa, aigua i cafè

No inclou: Celler

## MENÚ INFANTIL

Macarrons, croquetes i patates fregides

Postres

Aigua o refresc

• 14,00€

Servei de pa artesà (excepte en els menús) • 2,00€

### PA DEL TERRÒS DE CA L'ARSENI

És un pa molt especial que només s'elabora a Sant Sadurn d'Anoia.

Es caracteritza per una llarga fermentació de 18 a 20 hores i perquè està cuit en forn de sola de pedra refractària. Els ingredients d'aquest pa són els següents: farina de blat, farina de sègol, segonet, farina de malta, pasta mare natural (elaborada amb farina a la pedra), aigua, sal marina (no refinada) i llinosa (les farines no porten cap additiu). La barreja de farines i la llarga fermentació li donen un gust àcid, una crosta cruixent, i una molla que conserva la humitat i l'ajuda a preservar les seves qualitats gustatives.

I.V.A. inclòs



# • LES NOSTRES POSTRES •

La cuina més dolça



## POSTRES

<i>Macedònia de fruita natural, amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina</i>	• 5,50
<i>El nostre "Ferrero Rocher"</i>	• 5,50
<i>Textures de xocolata de cal Simón i cava</i>	• 5,50
<i>El nostre cheese cake</i>	• 5,50
<i>Flam de la casa, escuma de vainilla i préssec d' Ordal</i>	• 5,50
<i>Gourmanderies amb copa de vi dolç</i>	• 5,00
<i>Delícies de xocolata del món</i>	• 4,00

## GELATS ARTESANS

### ELS CLÀSSICS

<i>Xocolata, vainilla, mandarina... consulta al nostre personal</i>	• 5,00
---	--------

### ELS DE TEMPORADA

*Col·lecció de gelats casolans elaborats amb el mètode tradicional que respecten al màxim els ingredients per gaudir i potenciar el seu sabor*

<i>Sorbet de sangria</i>	• 5,00
<i>Sorbet de mango</i>	• 5,00

## VINS DOLÇOS I GINTÒNICS

<i>Vins dolços del Penedès</i>	• 2,50
<i>Gintònics</i>	• 6,00
<i>Gintònics Premium</i>	• 7,00



I.V.A. inclòs

### 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.