

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
Pop amb cansalada del coll de porc ral, patata i oli picant	• 15,00

CARNES

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 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.	• 14,00

BRASA

Llom baix escalopat de Rubia Gallega 350 grs El llom baix sense os és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots.	• 16,00
Xai de la Granja Farràs	• 14,00
Pluma Ibèrica	• 14,00

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

CARNES '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 2013 · Pop amb 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

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>Gelat de mandarina i carbassa</i>	• 5,00
<i>Gelat de praliné d'avellanes</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.