

# LA NOSTRA CARTA

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

## ENTRANTS

	1/2 ració	1 ració
Fusta d'embotits km 0	•	11,00
Pernil ibèric en forma d'encenalls	•	10,00/15,00
Formatge a la brasa trufat	•	9,00
Bunyols de bacallà	•	6,50/11,00
Croquetes de carn de perol	•	5,50/10,00
Calamars sevillans	•	11,50
Amanida de l'hort	•	7,00
La nostra esqueixada de morro de bacallà amb romesco	•	12,50
Escalivada a la brasa amb anxoves 000	•	10,00
Graellada de verdures amb salsa romesco	•	11,00
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	•	11,50
Canelons de capó amb beixamel de ceps i pols de parmesà	•	11,00

### 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.

## CARNS A LA BRASA

Graellada de carn	•	14,00
Botifarra de la Llacuna	•	9,50
½ espatlla de xai de la granja Farràs	•	18,00 (SMP+4)
Xai de la granja Farràs	•	14,00
Llom baix escalopat de Rubia Gallega 350 gr El llom baix sense on és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots.	•	16,00
Filet de vedella	•	18,00 (SMP+4)
Pollastret criat amb gra al perfum d'herbes	•	13,00
Pluma ibèrica	•	14,50
Peus de porc macerats al cava	•	13,00

SMP: Suplement en el menú pica-pica

## PEIXOS A LA BRASA

Morro de bacallà a la brasa amb refregit d'alls 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 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
Fricandó de vedella amb bolets	•	14,00
Arròs del tros	•	15,00

I.V.A. inclòs

# ELS NOSTRES MENÚS

Tots els menús seran per taula completa

## MENÚ DEGUSTACIÓ CAL BLAY 1982

Plats representatius de la història de Cal Blay

ANY 2002 · Esqueixada de morro de bacallà amb romesco

ANY 1982 · Canelons de capó amb crema de ceps

ANY 2010 · Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

ANY 1984 · Ànec mut del Penedès rostit amb prunes i pinyons

ANY 2016 · El nostre cheese cake

Inclou: Pa, aigua, cafè i ½ ampolla de Llopart Brut Nature Corpinnat o vi D.O. Penedès

• 38,00€

## MENÚ PICA-PICA

### • PICA-PICA... PER COMPARTIR

Pernil ibèric en forma d'encenalls

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

Bunyols de bacallà

Croquetes de carn de perol

Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie

Caneló de capó amb beixamel de ceps i pols de parmesà

### • SEGON PLAT A TRIAR

A triar qualsevol plat de la carta

SMP: Plats amb suplement

### • POSTRES

Postres a escollir de la carta

Inclou: Pa, aigua i cafè

No inclou: Celler

• 33,00€

## 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

Aquest 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 PROXIMITAT

### • ENTRANTS PER COMPARTIR

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

Formatge a la brasa trufat

Escalivada a la brasa amb anxoves 000

La nostra esqueixada de morro de bacallà amb romesco

### • SEGON PLAT A TRIAR

La nostra graellada de carn

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

### • POSTRES

Postres a escollir de la carta

Inclou: Pa, aigua i cafè

No inclou: Celler

• 30,00€

# • 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
<i>El nostre postre de Gintònic</i>	• 5,50

## GELATS ARTESANS

*Col·lecció de 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... consulta al nostre personal* • 5,00

### ELS DE TEMPORADA

*Gelat de pinya colada* • 5,00

*Gelat de llimona i gingebre* • 5,00

## COMBINACIÓ DE CAFÈ I POSTRES

### *Cafè Gourmand:*

*Cafè sol o tallat, mini cheese cake, catània i carquinyoli* • 3,50

## 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.*