

La Carta

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

Entrants

	1/2 ració	ració
ANXOVES OO DE L'ESCALA AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET 🍷	7€	12€
PERNIL IBÈRIC EN FORMA D'ENCENALLS	10€	16€
CROQUETES DE CARN DE PEROL 🍷 🥗	6€	10€
CROQUETES DE TINTA DE CALAMAR 🍷	6€	10€
BUNYOLS DE BACALLÀ 🍷 🥗	7€	12€
CALAMARS DE PLATJA ENFARINATS 🍷	8€	13€
MUSCLOS DEL DELTA AL VAPOR	10€	
CLOÏSSES AMB ALL I JULIVERT	14€	
SEITÓ FREGIT	12€	
GAMBES DE VILANOVA EN FORMA DE RAVIOLI FARCIT DE CEPES I REDUCCIÓ DE VINAGRE DE FORVM	13€	
LA NOSTRA XATONADA 🍷	12€	
TÀRTAR DE TONYINA MARINAT AMB SOJA, GINGEBRE I GUACAMOLE 🍷	14€	
CANELONS DE CAPÓ AMB CREMA DE CEPES I POLS DE PARMESÀ 🍷 🥗	11€	
OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES, TÒFONA I FOIE 🍷	12€	

Peixos

LLOBARRO A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	18€ (SMP+2€)
TRONC DE LLUÇ A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	16€
CUA DE RAP A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	19€ (SMP+3€)
*Guarnició: llit de patata i ceba 🥗 *La brasa a escollir: Brasa o brasa amb refregit d'all i bitxo	
ORADA A LA BRASA AMB LLIT DE SAL D'HERBES AUTÒCTONES	18€
CALAMARS DE PLATJA ENCEBATS	14€
CALAMAR DE PLATJA A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ	16€
SUQUET DE PEIX DE TRONC DE LLUÇ, CALAMAR DE PLATJA, CLOÏSSES, MUSCLOS I GAMBA DE VILANOVA 🍷	20€ (SMP+3€)
GAMBES DE VILANOVA A LA PLANXA	24€ (SMP+6€)

Carns

LLOM BAIX ESCALOPAT A LA BRASA AMB GUARNICIÓ AMB 15 DIES DE MADURACIÓ - 350 GR "El llom baix sense os és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots."	16€
PLOMA IBÈRICA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ	16€
FILET DE VEDELLA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ	19€ (SMP+3€)

ARROSSOS I FIDEUÀ

(mín 2 persones)

FIDEUÀ AMB ALL I OLI 🍷	14€
PAELLA MIXTA	15€
ARRÒS DE VERDURES 🥗	14€
PAELLA DE MARISC	18€ (SMP+2€)
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀTOL	24€ (SMP+6€)
ARRÒS NEGRE	16€



El pa del Nàutic

Els pans que servim al Nàutic són elaborats pel **Jordi Morera** de l'**Espiga d'Or** de Vilanova i la Geltrú, guanyador del "World Baker 2017".

Són pans amb molta personalitat, elaborats amb farina integral fresca, massa mare i lliures d'additius químics. Respectar els pilars bàsics del 'slow food' (proximitat, sostenibilitat i ecologia) és la base de la filosofia que ens uneix.

PA ARTESÀ	2€
PA DE COCA SUCAT AMB TOMACONS I OLI O.V.E.	2,5€



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.

 **fins on
el vent
ens porti**

I.V.A. inclòs

Nàutic Menus

- All menus are for whole tables and the price is per person -

ENG

Pica-pica

PICA-PICA... TO SHARE

IBERIAN HAM SHAVINGS

COCA BREAD WITH TOMATOES AND OIL 🍷

SCRAMBLED EGGS WITH PRADES POTATOES, TRUFFLE AND FOIE GRAS 🍷

MEAT CROQUETTES 🍷 🥗

FRIED SQUID 🍷

CHICKEN CANNELLONI WITH WILD MUSHROOM SAUCE 🍷 🥗



MAIN DISH TO CHOOSE

MAIN DISH TO CHOOSE FROM THE MENU

SMP: SUPPLEMENT ON THE PICA-PICA MENU

DESSERT

DESSERT TO CHOOSE FROM THE MENU



INCLUDED: BREAD AND MINERAL WATER

NO INCLUDED: CELLAR AND COFFEE

35e

Rice

STARTERS TO SHARE

STEAMED MUSSELS FROM DELTA

FRIED ANCHOVIES

MEAT CROQUETTES 🍷 🥗

MAIN DISH TO CHOOSE

MIXED PAELLA

FIDEUÀ 🍷

VEGETABLE RICE 🥗

RICE OF THE DAY

(MINIMUM 2 PEOPLE)

DESSERT

DESSERT TO CHOOSE FROM THE MENU



INCLUDED: BREAD AND MINERAL WATER

NO INCLUDED: CELLAR AND COFFEE

30e

Kids

MACARONI, 🍷 CROQUETTES 🍷 AND FRIED POTATOES 🥗

DESSERT

WATER OR SODA

15e

🍷 GLUTEN 🥗 LACTOSE 🥗 NUTS 🥗 VEGAN

V.A.T. Included

**Bon
vent i
barca
nova!**

Postres

EL NOSTRE CHEESECAKE 🍪🥛	6,00 €
MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL, AMB LLIMA, SUCRE MORÈ I SORBET DE MANDARINA 🍷	6,00 €
FERRERO ROCHER BY CAL BLAY 🍪🥛	6,00 €
BUNYOLS FARCITS DE XOCOLATA 🍪🍷	6,00 €
POSTRE DE GINTÒNIC 🍷	6,00 €
CREMA CATALANA AMB CARQUINYOLIS 🍪🥛	6,00 €
PLÀTAN SALTAT AMB TOFFEE, GELAT DE GALETA MARIA I ESCUMA DE MASCARPONE 🍷	6,00 €
GOURMANDERIES PENEDESENQUES: 🍪🥛 Catànies i carquinyolis	5,00 €

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 Gelats de mel i mató 🍷 Gelats de Torró 🍪🥛	5,00 €

Combinació de cafè i postres

CAFÈ GOURMAND: Cafè sol o tallat, mini cheese cake, catània i carquinyoli	3,50 €
--	--------

el nàutic
BY CAL BLAY

CLUB NÀUTIC VILANOVA

FOOD&DRINKS

🍷🍷🍷
**a casa,
com a la nau,
li convé una
mar suau**

La Carta

- La esencia de Cal Blay en todos nuestros platos -

Entrantes

	1/2 ració	ració
ANCHOAS OO DE L'ESCALA CON PAN DE COCA CON TOMATE 🍷	7€	12€
JAMÓN IBÉRICO EN FORMA DE VIRUTAS	10€	16€
CROQUETAS DE CARNE DE PEROL 🍷🥗	6€	10€
CROQUETAS DE TINTA DE CALAMAR 🍷	6€	10€
BUÑUELOS DE BACALAO 🍷🥗	7€	12€
CALAMARES DE PLAYA REBOZADOS 🍷	8€	13€
MEJILLONES DEL DELTA AL VAPOR		10€
ALMEJAS CON AJO Y PEREJIL		14€
BOQUERÓN FRITO		12€
GAMBAS DE VILANOVA EN FORMA DE RAVIOLI RELLENO DE SETAS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE DE FORVM		13€
NUESTRA "XATONADA" 🍷		12€
TARTAR DE ATÚN MARINADO CON SOJA, JENGIBRE Y GUACAMOLE 🍷		14€
CANELONES DE CAPÓN CON CREMA DE SETAS Y POLVO DE PARMESANO 🍷🥗		11€
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES, TRUFA Y FOIE 🍷		12€

Pescados



LUBINA A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	18€ (SMP+2€)
TRONCO DE MERLUZA A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	16€
COLA DE RAPE A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	19€ (SMP+3€)
*Guarnición: base de patata y cebolla 🥗 *La brasa a escoger: Brasa o brasa con refrito de ajos y guindilla	
DORADA A LA BRASA CON BASE DE SAL DE HIERBAS AUTÓCTONAS	18€
CALAMARES DE PLAYA ENCEBOLLADOS	14€
CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	16€
SUQUET DE PESCADO DE TRONCO DE MERLUZA, CALAMAR DE PLAYA, ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBA DE VILANOVA 🍷	20€ (SMP+3€)
GAMBAS DE VILANOVA A LA PLANCHA	24€ (SMP+6€)

Carnes



LOMO BAJO ESCALOPADO A LA BRASA CON GUARNICIÓN CON 15 DÍAS DE MADURACIÓN - 350 GR "El lomo bajo sin hueso es la parte baja de donde generalmente se sacan los entrecots."	16 €
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON GUARNICIÓN	16 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN	19 € (SMP+3€)

ARROCES Y FIDEUÀ

(mínimo 2 personas)

FIDEUÀ CON ALIOLI 🍷	14€
PAELLA MIXTA	15€
ARROZ DE VERDURAS 🥗	14€
PAELLA DE MARISCO	18€ (SMP+2€)
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	24€ (SMP+6€)
ARROZ NEGRO	16€



El pan del Nàutic

Los panes que servimos en el Nàutic son elaborados por **Jordi Morera** de la **Espiga d'Or** de Vilanova y la Geltrú, ganador del "World Baker 2017".

Son panes con mucha personalidad, elaborados con harina integral fresca, masa madre y libres de aditivos químicos. Respetar los pilares básicos del 'slow food' (proximidad, sostenibilidad y ecología) es la base de la filosofía que nos une.

PAN ARTESANO	2€
PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE Y ACEITE O.V.E.	2,5€



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.

**fins on
el vent
ens porti**

I.V.A. incluído

Menús Nàutic

- Todos los menús son por mesas enteras y el precio es por persona -



Pica-pica

PICA-PICA... PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO EN FORMA DE VIRUTAS
PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE Y ACEITE O.V.E. 🍷
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES, TRUFA Y FOIE 🍷
CROQUETAS DE CARNE DE PEROL 🍷🥗
CALAMARES DE PLAYA REBOZADOS 🍷
CANELÓN DE CAPÓN CON BECHAMEL DE "CEPS" Y POLVO DE PARMESANO 🍷🥗

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

A ESCOGER CUALQUIER PLATO DE LA CARTA
SMP: SUPLEMENTO EN EL MENÚ PICA-PICA

POSTRE

POSTRE A ESCOGER DE LA CARTA
🍷🍷🍷
INCLUIDO: PAN Y AGUA MINERAL
NO INCLUIDO: BEDEGA Y CAFÉ

35€



Arroz

ENTRANTES PARA COMPARTIR

MEJILLONES AL VAPOR
BOQUERÓN FRITO
CROQUETAS DE CARNE DE PEROL 🍷🥗

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

PAELLA MIXTA
FIDEUÀ 🍷
ARROZ DE VERDURAS 🥗
ARROZ DEL DÍA

(MÍN 2 PERSONAS)

POSTRES

POSTRES A ESCOGER DE LA CARTA
🍷🍷🍷
INCLUIDO: PAN Y AGUA MINERAL
NO INCLUIDO: BEDEGA Y CAFÉ

30€



Menú infantil

MACARRONES, 🍷🥗 CROQUETAS 🍷🥗 Y PATATAS FRITAS 🥗
POSTRES
AGUA O REFRESCO

15€

🍷 GLUTEN 🥗 LACTOSA 🍷 FRUTOS SECOS 🥗 VEGANO

**Bon
vent i
barca
nova!**

I.V.A. incluído

Postres

NUESTRO CHEESECAKE 🍷🍰	6,00 €
MACEDÓNIA DE FRUTA NATURAL, CON LIMA, AZÚCAR MORENO Y SORBETE DE MANDARINA 🍷🍹	6,00 €
FERRERO ROCHER BY CAL BLAY 🍷🍰	6,00 €
BUÑUELOS RELLENOS DE CHOCOLATE 🍷🍰	6,00 €
POSTRE DE GIN TÓNIC 🍷🍹	6,00 €
CREMA CATALANA CON "CARQUINYOLIS" 🍷🍰	6,00 €
PLÁTANO SALTEADO CON TOFFEE, HELADO DE GALLETA MARÍA Y ESPUMA DE MASCARPONE 🍷🍰	6,00 €
GOURMANDERIAS PENEDESENCAS: 🍷🍰 "Catànies" y "carquinyolis"	5,00 €

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	5,00 €
Chocolate, vainilla, mandarina ... consulten a nuestro personal	
LOS DE TEMPORADA	5,00 €
Helado de miel y "mató" 🍷🍹	
Helado de Turrón 🍷🍰	

Combinación de café y postres

CAFÈ GOURMAND:	3,50 €
Café solo o cortado, mini cheese cake, catania y carquiñoli	

🍷🍷🍷
**a casa,
com a la nau,
li convé una
mar suau**

I.V.A. incluido

el nàutic
BY CAL BLAY

CLUB NÀUTIC VILANOVA

FOOD&DRINKS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal.

Consulten nuestras opciones de menú

Menu

- Cal Blay essence in all of our dishes -

Starters

	1/2 ration	ration
ANCHOVIES OO WITH COCA BREAD WITH TOMATO 🌾	7€	12€
IBERIAN HAM SHAVINGS	10€	16€
MEAT CROQUETTES 🍷	6€	10€
SQUID INK CROQUETTES 🌾	6€	10€
COD FRITTERS 🍷	7€	12€
FRIED SQUID 🌾	8€	13€
STEAMED MUSSELS FROM DELTA	10€	
CLAMS WITH GARLIC AND PARSLEY	14€	
FRIED ANCHOVIES	12€	
VILANOVA PRAWNS RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS AND FORVM VINEGAR REDUCTION	13€	
XATONADA (CATALAN SALAD WITH COD) 🍷	12€	
TUNA TARTAR MARINATED WITH SOYA, GINGER AND GUACAMOLE 🌾	14€	
CHICKEN CANNELONI WITH WILD MUSHROOM SAUCE 🍷	11€	
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES, TRUFFLE AND FOIE GRAS 🌾	12€	

Fish

GRILLED SEA BASS* WITH SIDE DISHES*	18€ (SMP+2€)
GRILLED HAKE* WITH SIDE DISHES*	16€
GRILLED MONKFISH* WITH SIDE DISHES*	19€ (SMP+3€)
*Side dishes: with potato and onion 🌾 *Grilled to choose: Grilled or grilled with fried garlic and chilli.	
GRILLED BREAM WITH AROMATIC HERBS	18€
SQUID IN ONION	14€
SQUID WITH SIDE DISHES	16€
SQUID, CLAMS, MUSSELS AND PRAWNS FROM VILANOVA WITH HAKE SAUCE 🍷	20€ (SMP+3€)
PRAWNS FROM VILANOVA	24€ (SMP+6€)

Meat

BEEF ENTRECÔTE WITH SIDE DISHES WITH 15 DAYS OF MATURATION - 350 GR	16€
GRILLED IBERIAN PORK WITH SIDE DISHES	16€
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH SIDE DISHES	19€ (SMP+3€)

RICES & FIDEUÀ

(minimum 2 people)

FIDEUÀ WITH ALIOLI 🌾	14€
MIXED PAELLA	15€
VEGETABLE RICE 🌿	14€
SEAFOOD PAELLA	18€ (SMP+2€)
BROTH RICE WITH LOBSTER	24€ (SMP+6€)
BLACK RICE	16€



Nàutic bread

The breads served in Nàutic Restaurant are made by Jordi Morera from Espiga d'Or Bakery (Vilanova y la Geltrú), winner of the "World Baker 2017".

Breads are made with fresh wholemeal flour, sourdough starter and chemical additives free. Cal Blay respects the "slow food" (proximity, sustainability and ecology), this is the basis of our philosophy.

HOMEMADE BREAD	2€
COCA BREAD WITH TOMATOES AND OIL	2,5€



Nàutic Charcoal Grill

We use a 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.

**fins on
el vent
ens porti**

V.A.T. included

Menús Nàutic

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

CAT

Pica-pica

PICA-PICA... PER COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC EN FORMA D'ENCENALLS

PA DE COCA SUCAT AMB TOMACONS I OLI O.V.E. 🌾

OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES, TÒFONA I FOIE 🌾

CROQUETES DE CARN DE PEROL 🍷

CALAMARS DE PLATJA ENFARINATS 🌾

CANELÓ DE CAPÓ AMB BEIXAMEL DE CEPES I POLS DE PARMESÀ 🍷

SEGON PLAT A TRIAR

A TRIAR QUALSEVOL PLAT DE LA CARTA

SMP: SUPLEMENT EN EL MENÚ PICA-PICA

POSTRES

POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA



INCLÒS: PA I AIGUA MINERAL

NO INCLÒS: CELLER I CAFÈ

35€



Arròs

ENTRANTS PER COMPARTIR

MUSCLOS AL VAPOR

SEITÓ FREGIT

CROQUETES DE CARN DE PEROL 🍷

SEGON PLAT A TRIAR

PAELLA MIXTA

FIDEUÀ 🌾

ARRÒS DE VERDURES 🌿

ARRÒS DEL DIA

(MÍN 2 PERSONES)

POSTRES

POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA



INCLÒS: PA I AIGUA MINERAL

NO INCLÒS: CELLER I CAFÈ

30€



Menú infantil

MACARRONS, 🍷 CROQUETES 🍷 I PATATES FREGIDES 🌿

POSTRES

AIGUA O REFRESC

15€

🌾 GLUTEN 🍷 LACTOSA 🍷 FRUITS SECS 🌿 VEGÀ

**Bon
vent i
barca
nova!**

I.V.A. inclòs

Dessert

OUR CHEESECAKE 🍷🍷🍷	6,00 €
FRUIT SALAD IN BROWN SUGAR AND LIME WITH MANDARIN SORBET 🍷	6,00 €
FERRERO ROCHER BY CAL BLAY 🍷🍷🍷	6,00 €
SWEET CHOCOLATE FRITTERS 🍷🍷🍷	6,00 €
GIN TONIC DESSERT DESSERT 🍷	6,00 €
CATALAN CREAM WITH "CARQUINYOLI" 🍷🍷🍷	6,00 €
BANANA SAUTÉED WITH TOFFEE, MARIA COOKIE ICE CREAM AND MASCARPONE FOAM 🍷	6,00 €
PETITS FOURS FROM PENEDÈS 🍷🍷🍷 "Catànies" and "Carquinyolis"	5,00 €

Home made 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 ... consult our staff	5,00 €
SEASONAL ICE CREAMS Honey with cottage cheese ice cream 🍷 Nougat ice cream 🍷🍷	5,00 €

Coffee and dessert combination

GOURMAND COFFEE: Black coffee or espresso macchiato, mini cheese cake, "catania and carquinyoli"	3,50 €
--	--------

🍷🍷🍷
**a casa,
com a la nau,
li convé una
mar suau**

V.A.T. included

el nàutic
BY CAL BLAY

CLUB NÀUTIC VILANOVA

FOOD&DRINKS

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCE

We have information about food allergies and intolerances.
Ask our staff for information.
Check our menu options.