

# 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 🌾	8€	13€
PERNIL IBÈRIC EN FORMA D'ENCENALLS	12€	18€
CROQUETES DE CARN DE PEROL 🌾 🥛	6,5€	12€
BUNYOLS DE BACALLÀ 🌾 🥛	7,5€	13,5€
CALAMARS DE PLATJA ENFARINATS 🌾	9€	16€
MUSCLOS DEL DELTA AL VAPOR	11€	
CLOÏSSES AMB ALL I JULIVERT	17€	
SEITÓ FREGIT 🌾	12€	
LA NOSTRA XATONADA 🍷	13,5€	
TÀRTAR DE TONYINA MARINAT AMB SOJA, GINGEBRE I GUACAMOLE 🌾 🥛	15,5€	
OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES, TÒFONA I FOIE 🌾	13€	
ENSALADILLA RUSSA DE BACALLÀ, PIPARRA I MAIONESA DE PEBRE VERMELL 🥛	12,5€	
CARPACCIO DE GAMBES AMB OLI D'ALL I BITXO, 🌾 MAIONESA AMERICANA, BROTS TENDRES I CEBA ESCALIVADA	16€	



## Arrossos i fideuà (mín 2 persones)

FIDEUÀ AMB ALLIOLI 🌾	17€
PAELLA MIXTA	18€
ARRÒS DE VERDURES	15,5€
PAELLA DE MARISC	21€
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL (1/2 LLAMÀNTOL PER PERSONA)	29€
ARRÒS NEGRE	19,5€
<b>ARRÒS DEL XEF</b>	21€
PREGUNTA PEL NOSTRE ARRÒS DEL DIA	



★ fins on  
el vent  
ens porti



### Assortiment de pa del Nàutic

PA ARTESÀ; PA ELABORAT AMB FARINA DE BLAT SARRAÍ FERMENTADA, MASSA DE LLEVAT DE BLAT I FARINA DE BLAT MALTEJADA	2€
PA DE COCA SUCAT AMB TOMACONS I OLI O.V.E.	2,5€

I.V.A. inclòs

# La Carta

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

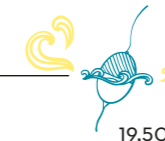
CAT

## Peixos



TURBOT A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	20€
TRONC DE LLUÇ A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	16,5€
CUA DE RAP A LA BRASA* AMB GUARNICIÓ*	23€
LLOBARRO A LA BRASA* (APROX. 1 KG) AMB GUARNICIÓ*	36€
*Guarnició: llit de patata i ceba *La brasa a escollir: Brasa o brasa amb refregit d'alls i bitxo	
ORADA A LA BRASA AMB LLIT DE SAL D'HERBES AUTÒCTONES	18€
COMBINAT DE PEIX A LA PLANXA: TRONC DE LLUÇ, CALAMAR DE PLATJA, CLOÏSSES, MUSCLOS I GAMBA	25€
CALAMARS DE PLATJA ENCEBATS	14,5€
CALAMAR FARCIT DE CARN AMB GAMBA VERMELLA AMB LA RECEPTE DE LA MARIA	19€
SUQUET DE PEIX: TRONC DE LLUÇ, CALAMAR DE PLATJA, CLOÏSSES, MUSCLOS I GAMBA VERMELLA 🍷	25€
GAMBA VERMELLA A LA PLANXA (10 UTS)	25€
POTA DE POP A LA BRASA AMB PATATA PANADERA	20€

## Carns



LLOM BAIX ESCALOPAT A LA BRASA* AMB 15 DIES DE MADURACIÓ - 350 GR "El llom baix sense os és la part baixa d'on generalment es fan els entrecots."	19,50€
PLOMA IBÈRICA A LA BRASA*	19€
FILET DE VEDELLA A LA BRASA*	21€
PICANYA DE VEDELLA MACERADA AMB TXIMIXURRI A LA BRASA	17€
*Guarnicions amb productes de temporada	

## Menú infantil

MACARRONS, 🌾 🥛 CROQUETES 🌾 🥛 I PATATES FREGIDES 🌾	
POSTRES	
AIGUA O REFRESC	

16,5€

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSA 🍷 FRUITS SECS



## 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.

Bon  
vent i  
barca  
nova!

I.V.A. inclòs

# La Carta

- La esencia de Cal Blay en todos nuestros platos -

## Entrantes

	1/2 ración	ración
ANCHOAS OO DE L'ESCALA CON PAN DE COCA CON TOMATE 🌾	8€	13€
JAMÓN IBÉRICO EN FORMA DE VIRUTAS	12€	18€
CROQUETAS DE CARNE DE PEROL 🌾🥛	6,5€	12€
BUÑUELOS DE BACALAO 🌾🥛	7,5€	13,5€
CALAMARES DE PLAYA REBOZADOS 🌾	9€	16€
MEJILLONES DEL DELTA AL VAPOR		11€
ALMEJAS CON AJO Y PEREJIL		17€
BOQUERÓN FRITO 🌾		12€
NUESTRA "XATONADA" 🍷		13,5€
TARTAR DE ATÚN MARINADO CON SOJA, JENGIBRE Y GUACAMOLE 🌾🥛		15,5€
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES, TRUFA Y FOIE 🌾		13€
ENSALADILLA RUSA DE BACALAO, PIPARRA Y MAYONESA DE PIMENTÓN 🥛		12,5€
CARPACCIO DE GAMBAS CON ACEITE DE AJO Y GUINDILLA, MAYONESA AMERICANA, BROTES TIERNOS Y CEBOLLA ASADA		16€

## Arroces y fideuá (mín 2 personas)

FIDEUÁ CON ALIOLI 🌾	17€
PAELLA MIXTA	18€
ARROZ DE VERDURAS	15,5€
PAELLA DE MARISCO	21€
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (1/2 BOGAVANTE POR PERSONA)	29€
ARROZ NEGRO	19,5€
<b>ARROZ DEL CHEF</b> PREGUNTA POR NUESTRO ARROZ DEL DÍA	21€

★ **fins on  
el vent  
ens porti**



### Surtido de pan del Nàutic

PAN ARTESANO; PAN ELABORADO CON HARINA DE TRIGO SARRACENO FERMENTADA, MASA DE LEVADURA DE TRIGO Y HARINA DE TRIGO MALTEADA	2€
PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE Y ACEITE O.V.E	2,5€

I.V.A. incluido

# La Carta

- La esencia de Cal Blay en todos nuestros platos -

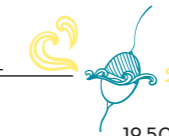


## Pescados



RODABALLO A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	20€
TRONCO DE MERLUZA A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	16,5€
COLA DE RAPE A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	23€
LUBINA A LA BRASA* CON GUARNICIÓN*	36€
<b>*Guarnición: base de patata y cebolla</b> <b>*La brasa a escoger: Brasa o brasa con refrito de ajos y guindilla</b>	
DORADA A LA BRASA CON BASE DE SAL DE HIERBAS AUTÓCTONAS	18€
COMBINADO DE PESCADO A LA PLANCHA: TRONCO DE MERLUZA, CALAMAR DE PLAYA, ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBAS	25€
CALAMARES DE PLAYA ENCEBOLLADOS	14,5€
CALAMAR RELLENO DE CARNE CON GAMBA ROJA CON LA RECETA DE MARIA	19€
"SUQUET" DE PESCADO: TRONCO DE MERLUZA, CALAMAR DE PLAYA, ALMEJAS, MEJILLONES Y GAMBA ROJA 🍷	25€
GAMBA ROJA A LA PLANCHA (10 U.)	25€
PATA DE PULPO A LA BRASA CON PATATA PANADERA	20€

## Carnes



LOMO BAJO ESCALOPADO A LA BRASA* CON 15 DÍAS DE MADURACIÓN - 350 GR "El lomo bajo sin hueso es la parte baja de donde generalmente se sacan los entrecots."	19,50€
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA*	19€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA*	21€
PICAÑA DE TERNERA MACERADA CON CHIMICHURRI A LA BRASA	17€
<b>*Guarnición de productos de temporada</b>	

## Menú infantil

MACARRONES, 🌾🥛 CROQUETAS 🌾🥛 Y PATATAS FRITAS 🌾	
POSTRES	
AGUA O REFRESCO	

16,5€

🌾 GLUTEN 🥛 LACTOSA 🍷 FRUTOS SECOS



### 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.

**Bon  
vent i  
barca  
nova!**

I.V.A. incluido

# Menu

- Cal Blay essence in all of our dishes -

## Starters

	1/2 ration	ration
ANCHOVIES OO WITH COCA BREAD WITH TOMATO 🍷	8€	13€
IBERIAN HAM SHAVINGS	12€	18€
MEAT CROQUETTES 🍷 🥗	6,5€	12€
COD FRITTERS 🍷 🥗	7,5€	13,5€
FRIED SQUID 🍷	9€	16€
STEAMED MUSSELS FROM DELTA		11€
CLAMS WITH GARLIC AND PARSLEY		17€
FRIED ANCHOVIES 🍷		12€
XATONADA (CATALAN SALAD WITH COD) 🍷		13,5€
TUNA TARTAR MARINATED WITH SOYA, GINGER AND GUACAMOLE 🍷 🥗		15,5€
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES, TRUFFLE AND FOIE GRAS 🍷		13€
CREAMY VEGETABLES SALAD WITH COD, PICKLED VEGETABLES AND RED PEPPER 🥗		12,5€
PRAWN CARPACCIO WITH GARLIC AND CHILLI OIL, 🍷 AMERICAN MAYONNAISE, TENDER SPROUTS AND GRILLED ONION		16€



## Rices & fideuà (minimum 2 people)

FIDEUÀ WITH ALIOLI 🍷	17€
MIXED PAELLA	18€
VEGETABLE RICE	15,5€
SEAFOOD PAELLA	21€
BROTH RICE WITH LOBSTER (1/2 LOBSTER PER PERSON)	29€
BLACK RICE	19,5€
<b>CHEF'S RICE</b> ASK FOR OUR DAILY RICE	21€



★ **fins on  
el vent  
ens porti**



### Nàutic bread selection

ARTISAN BREAD; BREAD MADE FROM FERMENTED BUCKWHEAT FLOUR, WHEAT YEAST DOUGH AND MALTED WHEAT FLOUR	2€
COCA BREAD WITH TOMATOES AND OIL	2,5€

V.A.T. included

# Menu

- Cal Blay essence in all of our dishes -

ENG

## Fish



GRILLED TURBOT* WITH SIDE DISHES*	20€
GRILLED HAKE* WITH SIDE DISHES*	16,5€
GRILLED MONKFISH* WITH SIDE DISHES*	23€
GRILLED SEA BASS* WITH SIDE DISHES*	36€
*Side dishes: with potato and onion *Grilled to choose: Grilled or grilled with fried garlic and chilli.	
GRILLED BREAM WITH AROMATIC HERBS	18€
GRILLED FISH SELECTION: HAKE TRUNK, BEACH SQUID, CLAMS, MUSSELS AND SHRIMPS.	25€
SQUID WITH ONION	14,5€
SQUID STUFFED WITH MEAT AND RED SHRIMP WITH MARIA'S RECIPE	19€
HAKE, SQUID, CLAMS, MUSSELS AND PRAWNS FROM VILANOVA WITH THEIR JUICE 🍷	25€
GRILLED RED PRAWN (10 UTS)	25€
GRILLED OCTOPUS WITH BAKED POTATOES	20€

## Meat



BEEF ENTRECÔTE* WITH 15 DAYS OF MATURATION - 350 GR	19,50€
GRILLED IBERIAN PORK*	19€
GRILLED BEEF SIRLOIN*	21€
GRILLED BEEF PICAÑA MARINATED WITH CHIMICHURRI	17€
*Seasonal side dishes	

## Children's menu

MACARONI, 🍷 🥗 CROQUETTES 🍷 🥗 AND FRIED POTATOES 🍷	16,5€
DESSERT	
WATER OR SODA	

🍷 GLUTEN 🥗 LACTOSE 🍷 NUTS



## Nàutic Charcoal Grill

We use an 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.

**Bon  
vent i  
barca  
nova!**

V.A.T. included

## Dessert



OUR CHEESECAKE	6,30 €
FRUIT SALAD IN BROWN SUGAR AND LIME WITH TANGERINE SORBET	6,30 €
SWEET CHOCOLATE FRITTERS	6,30 €
GRILLED "XUIXO" FILLED WITH PASTRY CREAM AND 70% CHOCOLATE SAUCE FROM CAL SIMÓN	6,30 €
CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM AND CRÈME ANGLAISE	6,30 €
OUR GIN TONIC DESSERT	6,30 €
CATALAN CREAM WITH "CARQUINYOLI"	6,30 €
PETITS FOURS FROM PENEDEÈS: "CATÀNIES" AND "CARQUINYOLIS"	5,30 €

### Coffee and dessert combination

GOURMAND COFFEE: espresso or espresso macchiato, mini cheese cake, "catània" and "carquinyoli"	5,50 €
--	--------

## Homemade 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 ... check with our staff	5,30 €
SEASONAL ICE CREAMS Nougat ice cream / Buttercream ice cream	5,30 €

## Cocktails desserts by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, fresh coconut and coconut liqueur	12,00 €
SHARON STONE Vodka, chocolate vodka, chocolate 75% cacao, Triple sec	12,00 €

V.A.T. included



# Postres • Desserts

*el nàutic*  
BY CAL BLAY  
CLUB NÀUTIC VILANOVA  
FOOD&DRINKS

## Postres



EL NOSTRE CHEESECAKE	6,30 €
MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL, AMB LLIMA, SUCRE MORÈ I SORBET DE MANDARINA	6,30 €
BUNYOLS FARCITS DE XOCOLATA	6,30 €
XUIXO DE CREMA A LA BRASA AMB SALSÀ DE XOCOLATA 70% DE CAL SIMÓN	6,30 €
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA I CREMA ANGLESA	6,30 €
POSTRE DE GINTÒNIC	6,30 €
CREMA CATALANA AMB CARQUINYOLIS	6,30 €
GOURMANDERIES PENEDESENQUES: CATÀNIES I CARQUINYOLIS	5,30 €

### Combinació de cafè i postres

CAFÈ GOURMAND: Cafè sol o tallat, mini cheesecake, catània i carquinyoli	5,50 €
--	--------

## Gelats artesans

Colecció 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	5,30 €
ELS DE TEMPORADA Gelats de torró / Gelats de mantega torrada	5,30 €

## Còctels de postres by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, coco fresc i licor de coco	12,00 €
SHARON STONE Vodka, Vodka de xocolata, xocolata 75% cacao, Triple seco	12,00 €

I.V.A. inclòs

## Postre



NUESTRO CHEESECAKE	6,30 €
MACEDONIA DE FRUTA NATURAL, CON LIMA, AZÚCAR MORENO Y SORBETE DE MANDARINA	6,30 €
BUÑUELOS RELLENOS DE CHOCOLATE	6,30 €
CHUCHO DE CREMA A LA BRASA CON SALSÀ DE CHOCOLATE 70% DE CAL SIMÓN	6,30 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y CREMA INGLESÀ	6,30 €
POSTRE DE GIN TÓNIC	6,30 €
CREMA CATALANA CON "CARQUINYOLIS"	6,30 €
GOURMANDERIAS PENEDESENCAS: "CATÀNIES" Y "CARQUINYOLIS"	5,30 €

### Combinación de cafè y postres

CAFÈ GOURMAND: Cafè solo o cortado, mini cheesecake, "catània" y "carquinyoli"	5,50 €
--	--------

## Helados artesanos

Colección de helados artesanos elaborados con el mètode tradicional que respetan al máximo los ingredientes para disfrutar y potenciar su sabor

LOS CLASICOS Chocolate, vainilla, mandarina ... consulten a nuestro personal	5,30 €
LOS DE TEMPORADA Helado de turrón / Helado de mantequilla tostada	5,30 €

## Coctels de postres by Javier de las Muelas

COCONUT London Dry Gin, coco fresc y licor de coco	12,00 €
SHARON STONE Vodka, vodka de chocolate, chocolate 75% cacao, Triple seco	12,00 €

I.V.A. incluido