




MUSHROOMS MENÚ · MENÚ AUX ROVELLONS

FIRST COURSE (to share) · ENTRÉES (partager)

Barbecued Mushrooms
Artichokes and Escalivada Catalana.

Rovellons grillés à la persillade
Artichauts rôtis et Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL


Barbecued ribs and shoulder of lamb and jumbo black and white Catalan sausage, garnished with: Haricot beans, Garlic mayonnaise. Baked potato and Toast rubbed with tomato. 

Côtelettes d'agneau, saucisse et boudin grillés, accompagnés de haricots blancs et de tomate et pomme de terre rôtis. Aioli et pain grillé





VEGAN OPTION
Grilled Vegetables
Légumes grillés

DESSERTS (to choose- choisir)

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné · Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné 

BEVERAGES · BOISSONS

Per group of 4 people: 

1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bottle of Príncipe Wine (White, Rosé or Red) and 1 bottle of mineral water. 

Coffee or herbal tea

Liqueur of your choice: Marc de cava or cava liqueur

Boissons incluses pour 4 personnes:

1 bouteille de Cava Réserve Brut, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau.

Cafés ou infusions

"Chupito" de Marc ou Liqueur de Cava.




ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 39,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

RIB EYE MENÚ / FAUX FILET

For 2 people · Pour 2 personnes

FIRST COURSE (to share) · ENTRÉES (partager)

Xatonada 
Homemade stew and oxtail croquettes


Salade de Xatonada
Ragoût maison et croquettes de queue de boeuf


MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Girona Steak stone grilled to choose (500g, 750 g, o 1000 g, net weight)
Garnish: Escalivada and grilled potato
Toasted bread, Allioli


Steak de Girona grillé sur pierre à steak au choix (500g, 750 g, o 1000 g, poids net)
Garniture: Escalivada et pomme de terre grillée
Du Pain grillé, Allioli


DESSERTS (to choose- choisir)

Catalan cream or Cava Sorbet Canals & Munné 

Crème catalane ou sorbet au cava Canals & Munné 

BEVERAGES

Per group of 4 people: 


1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bottle of Príncipe Wine (White, Rosé or Red) and 1 bottle of mineral water. 

Coffee or herbal tea

Liqueur of your choice: Marc de cava or cava liqueur

BOISSONS

Boissons incluses pour 4 personnes:

1 bouteille de Cava Réserve Brut, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau. 

Cafés ou infusions

"Chupito" de Marc ou Liqueur de Cava.



From
A partir de
75
€

PRICE / PRIX 2 Pax.

With/ Avec Steak of/de 500 g.: 75 € Inc. VAT / Avec TVA

With/ Avec Steak of/de 750 g.: 89 € Inc. VAT / Avec TVA

With/ Avec Steak of/de 1000 g.: 99 € Inc. VAT / Avec TVA

FULL TABLES. AVAILABILITY: from October 13rd to December 22th 2024 - VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.
LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. DISPONIBILITÉ: du 13 Octobre au 22 Décembre 2024 - TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person. Full tables. All extras will be charged separately.

8,00 € /pax

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne. Tables complètes. Extras non inclus.

CHILDREN'S MENU: 17,50 € · PRIX MENU ENFANT: 17,50 € (Inc. VAT · avec TVA)

Sausage, pork loin and fried potatoes · Saucisse avec longe de porc et pommes de terre frites
Water and soda · Eau et soda · Ice cream dessert · Crème glacée dessert · Entrance to the attractions park included · Entrée au parc infantile incluse

If you have any allergies or intolerances, please let us know so we can help you.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.

CAVA COUNTRY MENU MENU PAYS DU CAVA



STARTERS (To share) · ENTRÉES (À partager)

Barbecued Green Asparagus with "romesco" sauce
Selection of Hors-D'Oeuvres from Penedès "Esqueixada" a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives
Green salad from Paco garden



Asperges vertes grillées à la sauce "romesco"
Entremets artisans du Penedès
Esqueixada de morue (salade de morue dessalée).
Salade verte de Paco jardin



MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL (to share / à partager)

Barbecued ribs and shoulder of lamb and jumbo black and white Catalan sausage, garnished with: Haricot beans. Baked potato and Toast rubbed with tomato.
Garlic mayonnaise and toast rubbed with tomato and Virgin Olive Oil.

OPTIONAL CHANGE: Barbequed Veal ENTRECÔTE (+ 5 €/pax.) or STEAK brasa "a la llosa" (+ 10 €/pax.)

Côtelettes d'agneau, saucisse et boudin grillés, accompagnés de haricots blancs et de tomate et pomme de terre rôtis.

Aïoli et pain grillée à la tomate et Huile d'Olive Vierge.

FACULTATIVE CHANGEMENT: ENTRECÔTE grillée (+ 5 €/pax.) ou FAUX FILET grillée "a la llosa" (+ 10 €/pax.)



VEGAN OPTION
Grilled Vegetables
Légumes grillés

DESSERTS (to share / à partager)

Crema Catalana ó Sorbet al cava Canals & Munné Crema Catalana o Sorbete al cava Canals & Munné

BEVERAGES · BOISSONS

Per group of 4 people:

1 bottle Cava Reserva Brut, **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bottle of Príncipe Wine (White, Rosé or Red) and 1 bottle of mineral water.

Coffee or herbal tea

Liqueur of your choice: Marc de cava or cava liqueur

Boissons incluses pour 4 personnes:

1 bouteille de Cava Réserve Brut, **FACULTATIVE CHANGEMENT:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/bot), 1 bouteille de vin Príncipe blanc ou rouge + 1 bouteille d'eau.

Cafés ou infusions

"Chupito" de Marc ou Liqueur de Cava.

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 34,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

MENÚ SNAILS MENU ESCARGOTS

Same previous menu, where the varied starters are changed for Snails "a la llauna" with our romesco sauce.



Même menu précédent, où les entrées variées sont remplacées par des Escargots à la "llauna" avec notre sauce romesco.

ADULT MENU · PRIX MENU ADULTE: 37,95 € (Inc. VAT · avec TVA)

FULL TABLES. VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY. · LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person. Full tables. All extras will be charged separately.

POSSIBILITÉ D'UNE VISITE À NOS CAVES + 3 DÉGUSTATIONS AVEC UN VERRE CADEAU ET UN PETIT SNACK les vendredis, samedis dimanches et jours fériés. Prix spécial par personne. Tables complètes. Extras non inclus.

8,00 €/pax

CHILDREN'S MENU: 17,50 € · PRIX MENU ENFANT: 17,50 € (Inc. VAT · avec TVA)

Sausage, pork loin and fried potatoes · Saucisse avec longe de porc et pommes de terre frites
Water and soda · Eau et soda · Ice cream dessert · Crème glacée dessert · Entrance to the attractions park included · Entrée au parc infantile incluse

If you have any allergies or intolerances, please let us know so we can help you.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.

Welcome to the País del Cava cuisine / *Bienvenus à la cuisine du Pays du Cava!*

MENU · CARTE

STARTERS · ENTRÉES

	€		€
“Esqueixada” a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives <i>Esqueixada de morue (salade de morue dessalée)</i>	11,50	Green Salad from our garden (individual) <i>Salade verte de notre jardin (individuel)</i>	5,95
Barbecued Green Asparagus <i>Asperges vertes grillées à la sauce romesco</i>	10,50	Green Salad from our garden (tray) <i>Salade verte de notre jardin (plat)</i>	14,95
Assortment of Barbecued Vegetables <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>	12,50	Traditional Catalan salad <i>Salade catalane</i>	9,50
Escalivada Catalana <i>Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)</i>	7,95	Canals & Munné house salad (4 cheeses) <i>Salade Canals & Munné (4 fromages)</i>	12,50
Toast with Grilled Vegetables and Anchovies <i>Tartines d'escalivada aux anchois</i>	12,95	Xatonada (subject to availability) <i>Salade de Xatonada (selon disponibilité)</i>	12,00
Iberian Ham with Bread rubbed with Tomato <i>Jambon ibérique et pain à la tomate</i>	21,95	Snails “a la LLauna” (subject to availability) <i>Escargots “a la LLauna” (selon disponibilité)</i>	12,50
Melon or pineapple with Spanish Cured Ham <i>Melon ou ananas au jambon ibérique</i>	16,50	Noodle Soup <i>Soupe de pâtes</i>	5,95
Selection of Hors-D'oeuvres <i>Entremets artisans du Penedès</i>	10,50	SUBJECT TO SEASON: ENTRÉES DE SAISON:	
Catalan Style Broad Beans <i>Fèves à la catalane au Cava C&M</i>	10,50	Barbecued Mushrooms (Autumn) <i>Rovellons grillés à la persillade (automne)</i>	19,95
Macaroni with bolognese sauce <i>Macarronis à la sauce bolognese</i>	6,95	Artichokes (3 per person). (Autumn, Winter) <i>Artichauts rôtis (ration 3 u.) (Automne-Hiver)</i>	7,95
Grandma Lola's Cannelloni <i>Canelonis de grand-mère LOLA</i>	7,95	Grandpa Josep's Country Style Farmer Soup (Autumn, Winter) <i>Soupe campagnarde de grand-père Jose (Automne-Hiver)</i>	7,95
		Barbecued scallions (Autumn, Winter) <i>Calçots à la sauce romesco (Automne-Hiver)</i>	15,95
		“Gaspacho” Chilled Tomato (Only Summer) <i>Gaspacho (Seulement été)</i>	7,50

If you have any allergies or intolerances, please let us know so we can help you.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.



MAIN COURSES · PLAT PRINCIPAL

MEATS · VIANDES

Barbequed Penedès region Lamb (4 pieces) <i>Agneau du Penedès grillé (4 morceaux)</i>	€ 18,50	Barbequed Veal Entrecote <i>Entrecôte grillé</i>	€ 22,50
Barbequed Rabbit (half) <i>Lapin grillé (demi lapin)</i>	16,50	Barbequed Filet Mignon (250 g. of veal) <i>Filet de boeuf grillé (250 g)</i>	22,50
Barbequed Chicken <i>Poulet grillé</i>	9,95	Girona Veal Chop "a la llosa" (500 g. aprox.) <i>Côte de boeuf de Girona grillés "a la llosa" (500 g environ)</i>	32,50
Barbequed Botifarra (Jumbo Pork Sausage) <i>Saucisse grillée aux haricots blancs</i>	8,50	Churrasco (Barbecued Veal steak) <i>Travers de boeuf grillés</i>	12,95
Barbequed Pork Loin <i>Échine de porc grillée</i>	12,50	Barbequed Assorted Grilled Meat (Individual) <i>Grillade de viandes (individuelle)</i>	17,95
Barbecued Pork feet <i>Pieds de porc grillés</i>	10,50	1/2 Can Batista Baked shoulder of lamb 1/2 Épaule d'agneau de Can Batista rôtie	20,95
Barbequed pork skewers with Potatoes <i>Brochettes de porc grillées et frites</i>	12,95	Oxtail macerated with wine (seasonal product) <i>Queue de boeuf macérée au vin (produit de saison)</i>	18,50
Barbequed Veal Steak <i>Steack grillé</i>	15,50	"Ànec mut" del Penedès (Duck) (seasonal product) "Ànec mut" del Penedès (Canard) (produit de saison)	15,95

MEAT CAN BE ORDERED BY WEIGHT AS FOLLOWS:
POSSIBILITÉ DE COMMANDER LES RATIONS DE VIANDE AU POIDS :

1 Kg. Lamb (12 pieces approx.) <i>1 Kilo de viande d'agneau (12 morceaux environ)</i>	46,50	1 Kg. "Jumbo sausage" (Pork) <i>1 kilo de saucisse</i>	27,95
½ Kg. Lamb (6 pieces approx.) <i>½ kilo de viande d'agneau (6 morceaux environ)</i>	24,95	½ Kg. "Jumbo sausage" (Pork) <i>½ kilo de saucisse</i>	16,50

ALL DISHES ARE SERVED WITH GRILLED TOMATO AND BAKED POTATO
TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE DE TOMATE ET POMME DE TERRE RÔTIÉS

FISH · POISSONS

Cod with garlic mayonnaise <i>Morue à l'ailoli</i>	15,50
Grilled Octopus <i>Poulpe grillé</i>	23,50

WOOD GRILLED RICE RIZ GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Barbecued Rice with Lobster grilled over firewood (minimum 2 people / summer only) <i>Riz au homard grillé au feu de bois (minimum 2 pers. / seulement en été)</i>	26,00 X Persona
Barbequed Rice with Scampi grilled over firewood (minimum 2 people / summer only) <i>Riz aux scampis grillé au feu de bois (minimum 2 pers. / seulement en été)</i>	19,95 X Persona

BREAD · PAIN

1 Slice of Toast <i>1 tranche de pain de champagne grillé</i>	1,50
--	------

SIDE DISHES · GARNITURE

French Fries <i>Pommes de terre frites</i>	4,50
Catalan White Beans <i>Haricots blancs</i>	5,95
Garlic Sauce <i>Aioli</i>	3,50

If you have any allergies or intolerances, please let us know so we can help you.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer.

DESSERTS

Catalan Cream <i>Crème catalane maison et carquinyoli</i>	€ 6,50	Ice Cream (Vanilla-Chocolate) <i>Glace à la vanille ou chocolat</i>	€ 5,50
Egg flan with miniature almond biscuits <i>Flan aux oeufs maison et carquinyoli</i>	5,50	Nougat Ice cream with chocolate and cream <i>Glace au nougat avec chocolat et chantilly</i>	6,50
Cheesecake with Raspberries <i>Cheesecake aux framboises maison</i>	6,50	Crocanti (Ice Cream) <i>Glace crocanti</i>	6,95
Santiago Cake (a traditional buttery biscuit cake) <i>Gâteau de Santiago maison</i>	5,95	Chocolate Glacé with Cream <i>Trufes glacées à la chantilly</i>	6,95
Cava Sorbet C&M <i>Sorbet au Cava C&M</i>	6,95	Assortment of dry fruits <i>Fruits Secs</i>	7,95
“Profiteroles” with cream and chocolate <i>Profiteroles à la chantilly et au chocolat</i>	6,95	Fresh fruit of the day <i>Fruits de saison</i>	5,50
Strawberries with Cream <i>Fraises à la crème</i>	7,95	“Carquinyolis de Sant Quintí” with Muscat <i>“Carquinyolis de Sant Quintí” avec Muscat</i>	5,95

COFFEES · CAFÉS

Black Coffee / Tea <i>Café / Infusions</i>	€ 1,50
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	6,50
Coffee with a dash of milk <i>Café noisette</i>	1,60
Coffee with milk <i>Café crème</i>	1,70
Coffee with a dash of Brandy / Whisky <i>Café au Brandy / Whisky</i>	2,10 / 2,30

10% VAT included on the price.
10% TVA Inclus dans les prix.

CARTA DE CAVES I VINS CARTE DES CAVAS ET DES VINS

CAVA CANALS & MUNNÉ

	€
X10 - XAREL·LO 10 ANYS	100,00
GRAN DUC Brut Nature - Gran Reserva Especial	39,90
1915 by C&M Brut Nature - Gran Reserva	32,50
RESERVA DE L'AVI Brut Nature - Gran Reserva	25,90
PRIDE Brut Gran Reserva	14,90
ADN CANALS Brut Nature - GR. (75 cl / 37,5 cl)	17,90 / 10,50
LOLA ROSÉ PINOT NOIR Semi or Brut Reserva	17,90
INSUPERABLE Brut or Semi Reserva	12,50

WINE · VINS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Oak barrel fermented Xarel·lo <i>Xarel·lo fermenté en fûts</i>	16,60
XAREL·LO VERMELL	12,90
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Fruity · <i>Fruité</i>	12,90
ROSÉ PRÍNCEPS PINOT NOIR Dry · <i>Sec</i>	11,50
PRIORAT RESERVA	19,90
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	19,90
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	13,95

CANALS & MUNNE ARE ALSO CAVA AND WINEMAKERS. TO PURCHASE ANY WINE PRODUCTS,
PLEASE ASK AT THE RECEPTION DESK

*RENSEIGNEZ-VOUS À LA RÉCEPTION SUR LE VASTE ASSORTIMENT DE CAVAS ET DE VINS QUE NOUS
ÉLABORONS, POSSIBILITÉ DE VENTE DIRECTE.*



BREAKFAST · PETIT-DÉJEÛNERS



ENOGASTRONOMIA

SERVED BETWEEN: 9.00 AM. – 12 PM. (GROUPS)
HORAIRE: de 9h à 12h. (GROUPE)


€



km.0
fet al costat de casa

CYCLING BREAKFAST (full tables)

13,50

Pork Sausage, White Beans, Garlic Mayonnaise and accompaniments.
1 bottle Cava Brut Reserva or Wine per 3 people / Mineral Water or Lemonade
Toast rubbed with Tomato, Coffee. 


PETIT-DÉJEÛNER CYCLISTE (Table complète)

*Saucisse, haricots blancs, aïoli et garniture.
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda
(1 bouteille pour 3 personnes)
Pain grillé à la tomate et café*



BIKERS BREAKFAST (full tables)

18,95

Lamb, Grilled Mixed Vegetables, Garlic Mayonnaise and accompaniments.
1 bottle Cava Brut Reserva or Still Wine per 3 people / Water or Lemonade
Toast rubbed with Tomato, Coffee. 



PETIT-DÉJEÛNER MOTARD (Table complète)

*Viande d'agneau, Escalivada, aïoli et garniture.
Cava Brut Réserve ou Vin / Eau ou soda
(1 bouteille pour 3 personnes)
Pain grillé à la tomate et café*





OMELETTE BREAKFAST (full tables)

13,50

French omelette with garnish 
Cava Brut Reserva or Wine / Mineral water or Soda 
(1 bottle each 3 people)
Toast rubbed with Tomato, Coffee.

PETIT-DÉJEÛNER OMELETTE (Table complète)

*Omelette française avec garniture 
Cava Brut Reserva ou Vin / Eau ou Soda 
(1 bouteille pour 3 personnes)
Pain grillé à la tomate et café*

WE HAVE ROOMS WITH A CAPACITY OF 70, 80 and 150 people to celebrate christenings, communions, lunch with family or friends, anniversaries, company conventions, scallion barbecues, etc.

NOUS DISPOSONS DE SALONS DE 70, 80 et 150 pers., pour célébrer baptêmes, communions, grands repas de famille ou d'amis, anniversaires, conventions d'entreprise, calçotades, etc.



Canals & Munné

1915

MORE THAN JUST A WINE CELLAR · *PLUS QU'UN DOMAINE VITICOLE*

info@canalsimunne.com

www.canalsimunne.com

Follow us on / *Suivez-nous sur*



618 799 229

A responsible gastronomy.

Our gastronomy is focused on respect for animals and the rural environment. Our suckling pigs are baby lambs that graze freely on natural pastures only. Grazing helps promote biodiversity, revives the rural environment and helps prevent fires. The result of all this is natural, sustainable and authentic meat.

Une gastronomie responsable.

Notre gastronomie est axée sur le respect des animaux et du milieu rural. Nos cochons de lait sont des agneaux qui paissent librement sur des pâturages naturels uniquement. Le pâturage contribue à promouvoir la biodiversité, à redynamiser le milieu rural et à prévenir les incendies.

ALLERGENS · ALLERGÈNES



CEREALS WITH
GLUTEN
*CÉRÉALES AVEC
GLUTEN*



CRUSTACEANS
CRUSTACÉS



EGGS
ŒUFS



FISH
POISSONS



PEANUTS
COCKETS



SOY
SOYA



DAIRY
LAITIÈRE



NUTS
FRUITS SECS



CELERY
CÉLÉRI



MUSTARD
MOUSTARDE



SESAME
SESAMO



SULPHITES
SULFITES



LUPINE
LUPIN



MOLLUSCS
MOLLUSQUES