




MENÚ BOLETAIRE · MENÚ DE SETAS

ENTRANTS (a compartir) · ENTRANTES (a compartir).

Rovellons a la brasa amb all i julivert.
Carxofes a la brasa i Escalibada catalana.

Rovellones a la brasa con ajo y perejil.
Alcachofas a la brasa y Escalibada catalana.


SEGON PLAT · SEGUNDO PLATO

Costelles i mitjanes de xai a la brasa de llenya.
Botifarra de ceps a la brasa (blanca i negra).
Mongetes seques
Allioli
Pa torrat amb tomàquet 


Chuletillas de cordero a la brasa de leña.
Butifarra de ceps a la brasa (blanca y negra).
Judías secas
Allioli
Pan tostado con tomate



OPCIÓ VEGANA
Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa


POSTRES (a triar- a escoger) 

BEGUDES · BEBIDAS

Cada 4 persones inclou: 

1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/amp)
+ 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat o negre + 1 ampolla d'aigua.

Cafès ó infusions

“Xupito” de Marc ó Licor de Cava. 

Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva (+ 5€/bot)
+ 1 botella de vino Príncipe blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafès o infusiones

Chupito de Marc o Licor de Cava




PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 39,95 € (Iva inclòs · incluido)

MENÚ TXULETÓ / CHULETÓN


Per a 2 persones · Para 2 personas

ENTRANTS / ENTRANTES (a compartir).

Amanida de Xato amb truita de botifarra negra i mongetes 
Croquetes casolanes de Rostit i Cua de bou

Ensalada de “Xató” con tortilla de botifarra negra y judías
Croquetas caseras de Cocido y Rabo de toro

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO (a compartir).


Txuletó de Girona a la llosa a escollir (500gr, 750 gr, o 1000 gr nets) 
Guarnició: Escalivada i patata al caliu
Pa torrat, Allioli

POSTRES (a triar- a escoger)


Crema catalana típica de la casa o Sorbet de Cava C&M 

BEGUDES

Cada 4 persones inclou:

1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature
- Gran Reserva (+ 5 €/amp) 
+ 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat o negre + 1 ampolla d'aigua.

Cafès ó infusions

“Xupito” de Marc ó Licor de Cava. 

BEBIDAS

Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature
Gran Reserva (+ 5€/bot)
+ 1 botella de vino Príncipe blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafès o infusiones

Chupito de Marc o Licor de Cava



PREU / PRECIO 2 Pax.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 500 g.: 75 € IVA Inc.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 750 g.: 89 € IVA Inc.

Amb/Con Txuletó/Chuletón de 1000 g.: 99 € IVA Inc.

TAULES COMPLETES. DISPONIBILITAT: Exclusiu del 13 d'Octubre al 22 de Desembre de 2024 - IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART.

MESAS COMPLETAS. DISPONIBILIDAD: Exclusivo del 13 de Octubre al 22 de Diciembre de 2024 - IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES!

POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!

Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona.

Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.

Taules completes. Extres apart.

Mesas completas. Extras aparte.

8,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 17,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 17,50 € (Iva inclòs · incluido)

Plat combinat de botifarra amb llom i patates fregides · Plato combinado de botifarra con lomo y patatas fritas.
Aigua i refrescos · Agua y refrescos · Gelat de postres · Helado de postres · Entrada al Txiqui-parc inclosa · Entrada al Chiquipark incluida.

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avis'ns que l'ajudarem.






Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avisenos y le ayudaremos.

MENÚ PAÍS DEL CAVA



ENOGASTRONOMIA

ENTRANTS VARIATS · ENTRANTES VARIADOS (a compartir)

- Espàrrecs verds a la brasa amb salsa romesco.  *Espárragos verdes a la brasa con salsa romesco.* 
- Assortit d'embotits artesans del Penedès. *Surtido de embutidos artesanos del Penedès.* 
- Esqueixada de Bacallà tradicional. *"Esqueixada" de Bacalao tradicional.* 
- Amanida de colors del hort del Paco. *Ensalada de colores del huerto del Paco.* 



PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL (a compartir)

Costelles i mitjanes de Xai amb botifarra (blanca i negra) a la brasa, acompanyat de mongetes seques, tomàquet i patata al caliu.

All i oli i pa torrat de pagès amb tomacons i oli d'oliva verge.

OPCIONAL CANVI: ENTRECOT brasa (+ 5 €/pax.) o TXULETÓ a la llosa (+ 10 €/pax.)

Costillas y medianas de Cordero con butifarra (blanca y negra) a la brasa, acompañadas de judías secas, tomate y patata a la brasa.

All i oli i pan tostado de payés con "tomacons" y aceite de oliva virgen.

OPCIONAL CAMBIO: ENTRECOT brasa (+ 5 €/pax.) o CHULETÓN a la losa (+ 10 €/pax.)



POSTRES (a escollir / a escoger)

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

OPCIÓ VEGANA
Parrillada de verdures brasa
Parrillada de verduras brasa

BEGUDES · BEBIDAS

Cada 4 persones inclou:

1 ampolla de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature - Gran Reserva (+ 5 €/amp) + 1 ampolla de vi Prínceps blanc, rosat o negre + 1 ampolla d'aigua.

Cafès ó infusions

"Xupito" de Marc ó Licor de Cava.

Cada 4 personas incluye:

1 botella de Cava Reserva Brut. **OPCIONAL CANVI:** ADN CANALS Brut Nature Gran Reserva (+ 5€/bot) + 1 botella de vino Prínceps blanco, rosado o tinto + 1 botella de agua.

Cafés o infusiones

Chupito de Marc ó Licor de Cava

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 34,95 € (Iva inclòs · incluido)

MENÚ CARGOLADA MENÚ CARACOLES



Mateix menú anterior, on els entrants variats es canvien per Cargols a la llauna amb la nostra salsa de romesco.

Mismo menú anterior, donde los entrantes variados se cambian por Caracoles a la "llauna" con nuestra salsa de romesco.

PREU MENÚ ADULT · PRECIO MENÚ ADULTO: 37,95 € (Iva inclòs · incluido)

TAULES COMPLETES. IVA INCLÒS EN ELS PREUS. EXTRES APART. · MESAS COMPLETAS. IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS. EXTRAS APARTE.

POSSIBILITAT DE FER LA VISITA A LES NOSTRES CAVES! · POSIBILIDAD DE REALIZAR LA VISITA A NUESTRAS CAVAS!
Dies: divendres, dissabtes, diumenges i festius. Preu especial per persona. *Días: viernes, sábados, domingos y festivos. Precio especial por persona.*
Taules completes. Extres apart. *Mesas completas. Extras aparte.*

8,00 € /pax

PREU MENÚ NEN: 17,50 € · PRECIO MENÚ NIÑO: 17,50 € (Iva inclòs · incluido)

Plat combinat de botifarra amb llom i patates fregides · *Plato combinado de butifarra con lomo y patatas fritas.*
Aigua i refrescos · *Agua y refrescos* · Gelat de postres · *Helado de postres* · Entrada al Txiqui-parc inclosa · *Entrada al Chiquipark incluida.*

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem. *Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avisenos y le ayudaremos.*

Benvinguts a la cuina del País del Cava / *Bienvenidos a la cocina del País del Cava*

CARTA

ENTRANTS · ENTRANTES

	€		€
Esqueixada de Bacallà <i>"Esqueixada" Bacalao</i>	11,50	Amanida del nostre hort (individual) <i>Ensalada de nuestro huerto (individual)</i>	5,95
Espàrrecs Verds a la brasa amb romesco <i>Espárragos Verdes a la brasa con romesco</i>	10,50	Amanida del nostre hort (Safata) <i>Ensalada de nuestro huerto (bandeja)</i>	14,95
Parrillada de Verdures a la brasa amb romesco <i>Parrillada de Verduras a la brasa con romesco</i>	12,50	Amanida Catalana <i>Ensalada Catalana</i>	9,50
Escalivada Catalana <i>Escalibada Catalana</i>	7,95	Amanida Canals & Munné (4 formatges) <i>Ensalada Canals & Munné (4 quesos)</i>	12,50
Torrades amb Escalivada i Anxoves <i>Tostadas con Escalibada y Anchoas</i>	12,95	Amanida de Xatonada (segons disponibilitat) <i>Xatonada (según disponibilidad)</i>	12,00
Pernil Ibèric amb Pa amb Tomàquet <i>Jamón Ibérico con Pan con Tomate</i>	21,95	Cargols a la LLauna (segons disponibilitat) <i>Caracoles a la "Llauna" (según disponibilidad)</i>	12,50
Meló o Pinya amb Pernil Ibèric <i>Melón o piña con Jamón del País</i>	16,50	Sopa de pasta <i>Sopa con pasta</i>	5,95
Entremesos artesans del Penedès <i>Entremeses artesanos del Penedés</i>	10,50	SEGONS TEMPORADA / SEGÚN TEMPORADA:	
Faves Catalanes al Cava C&M <i>Habas Catalanas al Cava C&M</i>	10,50	Rovellons a la brasa amb all i julivert (Tardor) <i>Níscales a la brasa con ajo y perejil (Otoño)</i>	19,95
Macarrons a la Bolognesa <i>Macarrones a la Boloñesa</i>	6,95	Carxofes (ració 3 u.) (Tardor, hivern) <i>Alcachofas (ración 3 u.) (Otoño, invierno)</i>	7,95
Canelons de l'àvia LOLA <i>Canelones de la abuela LOLA</i>	7,95	Escudella de Pagès de l'Avi Josep (Tardor, hivern) <i>"Escudella" Sopa de Payés del abuelo Josep (Otoño, invierno)</i>	7,95
		Calçots amb romesco (Tardor, hivern) <i>"Calçots" con romesco (Otoño, invierno)</i>	15,95
		Crema de Gaspatxo (Només Estiu) <i>Crema de Gazpacho (Solo Verano)</i>	7,50

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avísenos y le ayudaremos.

PLAT PRINCIPAL · PLATO PRINCIPAL



CARNS · CARNES

	€		€
Carn de xai del Penedès a la brasa (4 talls) <i>Carne de cordero del Penedés a la brasa (4 trozos)</i>	18,50	Entrecot a la brasa <i>Entrecot a la brasa</i>	22,50
Conill a la brasa (mig) <i>Conejo a la brasa (medio)</i>	16,50	Filet de vedella a la brasa (250 g) <i>Solomillo de ternera a la brasa (250 g)</i>	22,50
Pollastre a la brasa <i>Pollo a la brasa</i>	9,95	“Chuletón” de Girona a la llosa (500 g aprox.) <i>Chuletón de Girona a la “llosa” (500 g aprox.)</i>	32,50
Botifarra a la brasa amb mongetes seques <i>Butifarra a la brasa con judías secas</i>	8,50	Txurrasco de vedella a la brasa <i>Churrasco de ternera a la brasa</i>	12,95
Llom de porc a la brasa <i>Lomo de cerdo a la brasa</i>	12,50	Graellada de carns a la brasa (individual) <i>Parrillada de carnes a la brasa (individual)</i>	17,95
Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>	10,50	1/2 Espatlla de xai de Can Batista al forn <i>1/2 Paletilla de cordero de Can Batista al horno</i>	20,95
Pinxos a la brasa amb patates fregides <i>Pinchitos a la brasa con patatas fritas</i>	12,95	Cua de bou macerada amb vi (segons temporada) <i>Rabo de toro macerado con vino (según temporada)</i>	18,50
Bistec de vedella a la brasa <i>Bistec de ternera a la brasa</i>	15,50	Ànec mut del Penedès (segons temporada) <i>“Ànec mut” del Penedès (Pato) (según temporada)</i>	15,95

SI HO PREFEREIX TAMBÉ POT ESCOLLIR LES RACIONS PER QUILO.
SI LO PREFERE TAMBIÉN PUEDE ESCOGER LAS RACIONES POR KILO.

1 Quilo de carn de Xai (12 talls aprox.) <i>1 Kilo de carne de Cordero (12 trozos aprox.)</i>	46,50	1 Quilo de Botifarres <i>1 Kilo de butifarras</i>	27,95
½ Quilo de carn de Xai (6 talls aprox.) <i>½ Kilo de carne de Cordero (6 trozos aprox.)</i>	24,95	½ Quilo de botifarres <i>½ Kilo de butifarras</i>	16,50

TOTS ELS PLATS ES SERVIRAN AMB TOMÀQUET I PATATA AL CALIU DE GUARNICIÓ.
TODOS LOS PLATOS SE SERVIRÁN CON TOMATE Y PATATA A LA BRASA DE GUARNICIÓN.

PEIXOS · PESCADOS

Bacallà al All i Oli 15,50
Bacalao al Alioli

Pop a la brasa 23,50
Pulpo a la brasa

ARROSSOS A LA BRASA DE LLENYA

ARROCES A LA BRASA DE LEÑA

Arros caldós de Llamantol a la brasa de llenya 26,00
(mínim 2 pax / **només estiu**) X Persona
Arroz caldoso de Bogavante a la brasa de leña
(mínimo 2 pax / **solo verano**)

Arros caldós d'Escamarlans a la brasa de llenya 19,95
(mínim 2 pax / **només estiu**) X Persona
Arroz caldoso de Cigalas a la brasa de leña
(mínimo 2 pax / **solo verano**)

PÀ · PAN

1 Llesca de pa de Pagès torrat 1,50
1 Rebanada de pan tostado de Payés

GUARNICIÓ · GUARNICIÓN

Patates fregides 4,50
Patatas fritas

Mongetes seques 5,95
Alubias secas

All i oli 3,50
Alioli

Si te alguna alèrgia o intolerància, si us plau avisi'ns que l'ajudarem.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor avisenos y le ayudaremos.

POSTRES

	€		€
Crema Catalana casolana amb carquinyoli <i>Crema Catalana casera con carquiñoli</i>	6,50	Gelat de Nata, Vainilla i Xocolata <i>Helado de Nata, Vainilla y Chocolate</i>	5,50
Flam d'Ou casolà amb carquinyoli <i>Flan de Huevo casero con carquiñoli</i>	5,50	Gelat de Turró amb Xocolata i Nata <i>Helado de Turrón con Chocolate y Nata</i>	6,50
Pastis de Formatge i Gerds casolà <i>Tarta de Queso y Arándanos</i>	6,50	Crocant Gelat <i>Crocanti</i>	6,95
Pastis de Santiago casolà <i>Tarta de Santiago</i>	5,95	Trufes Gelades amb nata <i>Trufas Heladas con nata</i>	6,95
Sorbet de Cava C&M <i>Sorbete de Cava C&M</i>	6,95	Fruits Secs <i>Frutos Secos</i>	7,95
Profiterols amb nata i xocolata <i>Lionesas con nata y chocolate</i>	6,95	Fruita segons temporada <i>Fruta según temporada</i>	5,50
Maduixes amb Nata <i>Fresas con Nata</i>	7,95	Carquinyolis de Sant Quintí amb Moscatell <i>"Carquinyolis" de Sant Quintí con Moscatel</i>	5,95

CAFÈS · CAFÉS

	€
Cafè / Infusions <i>Café / Infusiones</i>	1,50
Cafè Irlandès <i>Café Irlandés</i>	6,50
Tallat <i>Cortado</i>	1,60
Cafè amb Llet <i>Café con Leche</i>	1,70
Cigaló de Brandy / Whisky <i>Carajillo de Brandy / Whisky</i>	2,10 / 2,30

10% d'IVA Inclòs als preus.
10% de IVA Incluido en los precios.

CARTA DE CAVES I VINS CARTA DE CAVAS Y VINOS

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 Brut, Semi y Sweet	17,90
INSUPERABLE Brut o Semi Reserva	12,50

VINS · VINOS CANALS & MUNNÉ

GRAN BLANC PRÍNCEPS - Xarel·lo fermentat en barrica	16,60
XAREL·LO VERMELL	12,90
BLANC PRÍNCEPS MUSCAT - Afruitat	12,90
ROSÉ PRÍNCEPS Sec	11,50
PRIORAT RESERVA	19,90
GRAN PRÍNCEPS Garnatxa negra / Samsó	19,90
NOIR PRÍNCEPS Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah	13,95

PREGUNTI A RECEPCIÓ PEL GRAN ASSORTIT DE CAVES I VINS ELABORATS
PER NOSALTRES, PER EMPORTAR-SE CAP A CASA.

*PREGUNTE EN RECEPCIÓN POR EL GRAN SURTIDO DE CAVAS Y VINOS ELABORADOS
POR NOSOTROS, PARA LLEVAR A CASA.*



ESMORZARS · DESAYUNOS



ENOGASTRONOMIA


HORARI / HORARIO: de 9 h. a 12 h.
(GRUPS / GRUPOS)

ESMORZAR CICLISTA (Taula completa)


€
13,50



km.0
fés al costat de casa


Botifarra, Mongetes, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa (1 ampolla cada 3 persones) 
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO CICLISTA (Mesa completa)


Butifarra, Judías, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa (1 botella cada 3 personas) 
Pan tostado con tomate y Cafè

ESMORZAR MOTORISTA (Taula completa)

18,95



Carn de Xai, Escalivada, All i Oli i guarnició.
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa (1 ampolla cada 3 persones) 
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO MOTORISTA (Mesa completa)



Carne de Cordero, Escalibada, All i Oli y guarnición.
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa (1 botella cada 3 personas) 
Pan tostado con tomate y Cafè

ESMORZAR DE TRUITA (Taula completa)

13,50

Truita a la Francesa amb guarnició 
Cava Brut Reserva o Vi / Aigua o Gasosa (1 ampolla cada 3 persones) 
Pa torrat amb tomàquet i Cafè

DESAYUNO TORTILLERO (Mesa completa)

Tortilla a la Francesa con guarnición 
Cava Brut Reserva o Vino / Agua o Gaseosa (1 botella cada 3 personas) 
Pan tostado con tomate y Cafè

DISPOSEM DE SALONS DE 70, 80 i 150 pax, per a celebrar batejos, comunions, dinars familiars o d'amics, aniversaris, convencions d'empresa, calçotades, etc.

DISPONEMOS DE SALONES DE 70, 80 y 150 pax, para celebrar bautizos, comuniones, comidas familiares o de amigos, cuumpleaños, convenciones de empresa, calçotadas, etc.



Canals & Munné

1915

MÉS QUE UN CELLER · MÁS QUE UNA BODEGA

info@canalsimunne.com

www.canalsimunne.com

Segueix-nos a / Síguenos en



618 799 229

Una gastronomia responsable.

La nostra gastronomia està centrada en el respecte animal i el medi rural. Les nostres lletades són crias de bous que pasturen en llibertat únicament de pastures naturals. El pasturatge ajuda a fomentar la biodiversitat, revifa el medi rural i ajuda a prevenir incendis.

El resultat de tot plegat és una carn natural, sostenible i autèntica.

Una gastronomía responsable.

Nuestra gastronomía está centrada en el respeto animal y hacia el medio rural. Nuestros lechazos son crias de corderos que pastan en libertad únicamente de pastos naturales. El pastoreo ayuda a fomentar la biodiversidad, reaviva el medio rural y ayuda a prevenir incendios.

El resultado de todo esto es una carne natural, sostenible y auténtica.



AL·LÈRGENS · ALÉRGENOS



CEREALS AMB
GLUTEN
CEREALES CON
GLUTEN



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS



OUS
HUEVOS



PEIX
PESCADO



CACAHUETS
CACAHUETES



SOJA
SOJA



LACTIS
LÁCTEOS



FRUITS SECS
FRUTOS SECOS



API
APIO



MOSTAZA
MOSTAZA



SESAM
SESAMO



SULFITS
SULFITOS



TRAMÚS
ALTRAMUZ



MOL·LUSCS
MOLUSCOS

Disposen de fitxes tècniques de tots els plats perquè vostè pugui consultar els ingredients. Possibilitat de traçabilitat creuada.
Disponemos de fichas técnicas de todos los platos para que usted pueda consultar los ingredientes. Posibilidad de trazabilidad cruzada.