



Canals & Munné

1915

MENU THE GREAT SCALLION FEAST 2025

Calçot (Catalan pronunciation: [kəl' sət]) is a type of scallion or green onion known as calçot in the Catalan language. The calçot from Valls (Tarragona, Catalonia, Spain) is a registered EU Protected Geographical Indication.)

MENU GRANDE CALÇOTADA 2025

Calçot, c'est une prononciation catalane. "Calçot", c'est un type d'oignon vert et que l'on connaît comme Calçot en langue catalane. Le Calçot est originaire de Valls (Tarragone, La Catalogne - Espagne) et il est préservé/enregistré comme Indication Géographique d'origine.



ENOGASTRONOMIA



SCALLION FEAST for VEGAN

MENU GRANDE CALÇOTADA pour les VÉGÉTALIEN

STARTERS (To share) · ENTRÉES (À partager)

Tile of barbecued scallions with the typical Catalan sauce (no limit).

Tuile de Calçots grillés (à volonté) accompagnés de sa sauce.

Barbecued artichokes · *Artichauts rôtis à la braise*

MAIN COURSES (To share) · PLAT PRINCIPAL (À partager)

Lamb ribs and shoulder cuts cooked on a traditional wood barbecue. **Vegan Option:** Grilled Vegetables.

Côtelettes d'agneau au feu de bois. **Option Végétalienne:** *Légumes Grillées.*

Catalana jumbo sized black and white sausage cooked on a traditional wood barbecue

Saucisse et boudin grillés

Traditional Catalan roasted skinned peppers and aubergines

Escalivada catalane (poivron, oignon et aubergine rôtis)

Haricot beans · *Haricots blancs*

Garlic mayonnaise · *Aïoli*

Toast rubbed with tomato · *Pain grillé à la tomate*



DESSERTS (of your choice) · DESSERT (au choix)

Traditional home made Catalan cream · *Crème catalane typique maison.* **Vegan Option/Option Végétalienne:** Orange.

Cava sorbet Canals & Munné · *Sorbet au cava Canals & Munné.* **Vegan Option/Option Végétalienne:** Orange.

BEVERAGES (For each group of 4 people): · BOISSON (comprise pour 4 pers.)

1 Bottle Cava Reserva Brut **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature · 1 Bouteille de Cava Réserve Brut **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature

1 Bottle of red or white Princes wine · 1 Bouteille de vin blanc ou rouge Princes

1 Bottle of Mineral Water · 1 Bouteille d'eau plate

Coffee or selection of herbal teas · *Café ou infusion*

A shot of your choice: Marc de Cava or Licor de Cava · *Chupito au choix: Marc de Cava ou Liqueur de Cava*

OPTIONS SECOND COURSE / OPTIONS DE DEUXIÈME COURS

Grilled Entrecôte / Entrecôte Grillée (Supplement / Supplément + 5 €)

Rib Eye / *Faux Filet* (Supplement / Supplément + 10 €)

ADULT MENU PRICE · PRIX MENU ADULTE: 44,95 € (Inc Vat · avec Tva)

RIB EYE MENU / 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) *Steak de Girona grillé sur pierre à steak au choix (500g., 750 g., o 1000 g. poids net)*

Garnish: Escalivada and grilled potato

Garniture: Escalivada et pomme de terre grillée

Toasted bread, Allioli

Du Pain grillé, Allioli

DESSERTS (to choose- choisir)

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

BEVERAGES (For each group of 4 people): · BOISSON (comprise pour 4 pers.)

1 Bottle Cava Reserva Brut **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature · 1 Bouteille de Cava Réserve Brut **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature

1 Bottle of red or white Princes wine · 1 Bouteille de vin blanc ou rouge Princes

1 Bottle of Mineral Water · 1 Bouteille d'eau plate

Coffee or selection of herbal teas · *Café ou infusion*

A shot of your choice: Marc de Cava or Licor de Cava · *Chupito au choix: Marc de Cava ou Liqueur de Cava*

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. VAT INCLUDED. ALL EXTRAS WILL BE CHARGED SEPARATELY.

LES TABLES DOIVENT ÊTRE COMPLÈTES. TVA INCLUSE DANS LES PRIX. EXTRAS À PART.

CHILDREN'S MENU (From 3 to 12 years): Jumbo Catalan sausage with pork and chips. Toast.
Mineral water and soft drinks. Ice cream dessert. Entrance to the children's amusement park included.
17,50 € Inc. VAT

MENU ENFANT (de 3 a 12 ans): saucisse, échine de porc et pommes de terre frites.
Pain grillé. Eau et sodas. Crème glacée dessert. Entrée au parc infantile incluse.
17,50 € Avec TVA

POSSIBILITY TO VISIT OUR CELLARS + 3 TASTING WITH COMPLIMENTARY GLASS AND SNACKS on Friday, Saturday, Sunday and holidays. Special price per person.

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

VISIT PRICE / PRIX DE LA VISITE: 20 €
(10 € IF YOU EAT IN THE RESTAURANT / SI TU MANGES AU RESTAURANT
CHILDREN / ENFANTS: 50 % DISCOUNT. RABAIS.)


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



FIRST COURSE SELECTION · ENTRÉES (To share · À partager)


Grilled green asparagus with romesco sauce 


“Esqueixada” a traditional Catalan dish, a salad of shredded salt cod, tomatoes, onions, olive oil and vinegar, salt, and a garnish of olives. 

A platter of local cooked delicatessen meats with toast rubbed with tomato.

Toast with Traditional Catalan roasted skinned peppers and aubergines topped with Anchovies.

Green mixed salad with tuna.

Asperges vertes grillées avec sauce romesco 

Esqueixada de morue (salade de morue dessalée), escalivada aux anchois (poivron, oignon et aubergine rôtis), et assortiment de charcuterie du Penedès avec pain grillé à la tomate et salade verte au thon. 

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, 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.

Aïoli et pain grillé

OPTION VÉGÉTALIANNE
VEGAN OPTION



Grilled vegetables
Légumes grillés


OPTIONAL CHANGE: Grilled ENTRECÔTE (+ 5 €/pax.) or Stone Cooked RIB EYE (+ 10 €/pax.)


CHANGEMENT FACULTATIF: ENTRECÔTE Grillée (+ 5 €/pax.) ou FAUX FILET grillé sur pierre (+ 10 €/pax.)

DESSERT · DESSERTS

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


BEVERAGES (For each group of 4 people): · BOISSON (comprise pour 4 pers.)

1 Bottle Cava Reserva Brut **OPTIONAL CHANGE:** ADN CANALS Brut Nature · 1 Bouteille de Cava Réserve Brut **CHANGEMENT FACULTATIF:** ADN CANALS Brut Nature 

1 Bottle of red or white Príncipe wine · 1 Bouteille de vin blanc ou rouge Príncipe 

1 Bottle of Mineral Water · 1 Bouteille d'eau plate

Coffee or selection of herbal teas · Café ou infusion

A shot of your choice: Marc de Cava or Licor de Cava · Chupito au choix: Marc de Cava ou Liqueur de Cava 

34,95 € 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.

MENÚ SNAILS / 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.

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.

CHILDREN'S MENÚ (From 3 to 12 years): Jumbo Catalan sausage with pork and chips. Toast. Mineral water and soft drinks. Ice cream dessert. Entrance to the children's amusement park included.

17,50 € Inc. VAT

MENU ENFANT (de 3 a 12 ans): saucisse, échine de porc et pommes de terre frites.

Pain grillé. Eau et sodas. Crème glacée dessert. Entrée au parc infantil incluse.

17,50 € Avec TVA

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 · HORS D'OEUVRES

	€		€
“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>	5,50
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>	5,50
Selection of Hors-D'oeuvres <i>Entremets artisans du Penedès</i>	10,50	SUBJECT TO SEASON: HORS D'OEUVRES 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 (Barbequed 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
Barbequed Pig Trotters <i>Pieds de porc grillés</i>	10,50	1/2 Can Batista Baked shoulder of lamb <i>1/2 Épaule d'agneau de Can Batista rôtie</i>	20,95
Barbequed Skewered pork pieces with Potatoes <i>Brochettes de porc grillées et frites</i>	12,95	Oxtail macerated with wine <i>Queue de boeuf macérée au vin</i>	18,50
Barbequed Veal Steak <i>Steack grillé</i>	15,50	Ànec mut del Penedès (Duck) (according to season) <i>Ànec mut del Penedès (Canard) (selon la saison)</i>	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 CHARGRILLED 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

RICE · RIZ

Barbequed Rice with Lobster (minimum 2 people / summer only) <i>Riz au homard grillé (minimum 2 pers. / seulement en été)</i>	26,00 X Persona
Barbequed Rice with Scampi (minimum 2 people / summer only) <i>Riz aux scampis grillé (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 chantilly, 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 Cranberries <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 chantilly</i>	7,95	“Carquinyolis de Sant Quinti” with muscatel “porronet” “Carquinyolis de Sant Quinti” au “porronet” de muscat	5,95

€

FOR AFTER · 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

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


€

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, aioli 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, aioli 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
OEUFS



FISH
POISSONS



PEANUTS
COCKETS



SOY
SOYA



DAIRY
LAITIÈRE



NUTS
FRUITS SECS



CELERY
CÉLÉRI



MUSTARD
MOUTARDE



SESAME
SESAMO



SULPHITES
SULFITES



LUPINE
LUPIN



MOLLUSCS
MOLLUSQUES

