



Primeros

Ensalada con gambas y bombones de queso cabra rellenos de membrillo 12,00

Ensalada verde con Mató, Boquerones y vinagreta de Miel 12,00

Ensalada verde con Salmón ahumado y con gambas y vinagreta de Módena 14,00

Medallón de Foie con caramelo y tostadas de “coca torrada” 11,00

Carpaccio de Pie de Cerdo con vinagreta Módena, ensalada variada y frutos secos 12,00

Pastel de Escalivada al horno bañado de crema de anchoas y cebolla crujiente 10,00

Macarrones a la boloñesa gratinados con queso Emmental 10,00

Patatas “de Olot” rellenas de queso de cabra y cebolla caramelizada 12,00

Canelones gratinados rellenos de setas con salsa suave de tomate y nata 12,00

Canelón de asado de pollo con foie y trufa bañado de crema setas 12,00

Coca del Mosén tostada, con tomate 2,50

Precios con IVA



Segundos

Bacalao con cama de tomate, gratinado con muselina suave de alioli pasas y piñones 18,00

Lenguado a la crema de naranja con un toque de nata y chispas de hierbas 20,00

Lomo a la brasa con acompañamiento 12,00

Butifarra de Folgueroles a la brasa con acompañamiento 12,00

Dúo de Butifarra a la brasa, Negra y del Perol con acompañamiento 14,00

Churrasco de ternera brasa con dulce reducción de Pedro Ximénez y acompañamiento 14,00

Cordero de la mejor selección a la brasa con acompañamiento 18,00

Entrecot de ternera selecta 450 gr. a la brasa con acompañamiento 20,00

Surtido de 6 Croquetas tradicionales: Bacalao, Setas y de Carne de Olla con dados de patatas fritas y rodajas de tomate 12,00

Croquetas de carne de Olla de la abuela con dados de patatas fritas y rodajas de tomate 12,00

Pie de cerdo como antes, guiso a fuego lento con Pasas y Piñones 12,00

Mejilla de cerdo melosa guisada como Dios manda, con ciruelas y con patata al rescoldo 12,00

Pilotillas XL caseras guisadas con melodía de chup-chup y patata al rescoldo 12,00

Jarret de Cerdo guisado con ciruelas en la cazuela de la paciencia 14,00

Precios con IVA



Postres

Flan "Can Pascual" bien diferente, de Baileys y sin huevo con caramelo 5,00

"Nuestro" Pastel de mousse de Queso con coulis de fresa 5,00

Miel y Mató con mezcla de frutos secos 5,50

Crema de Yogur con cama de miel y tapado con mezcla de frutos secos 5,00

Catalanet: Helado de Turrón calidad superior con un toque de Ratafia 6,00

Chocotilandia

Blanco y negro, contraste de Mató bañado de chocolate negro y frutos secos 5,50

Helado de Turrón calidad superior con Chocolate negro caliente 5,00

El clásico Helado de Vainilla con chocolate negro caliente al lado 4,00

Epp Trufas heladas cuadradas cubiertas de cacao y con Nata 5,00

Panacotta hecha con turrón de Jijona con Chocolate Caliente al lado 5,00

Coulant de chocolate Negro con helado de Vainilla 6,50

AVISO PARA LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS

CONSÚLTANOS PARA ATENDER CUALQUIER DUDA ESTE ESTABLECIMIENTO

TIENE A DISPOSICIÓN INFORMACIÓN DE LOS PLATOS QUE OFRECE



BLANCOS

<i>Vino De La Casa Bota</i> (Priorat)	7,00
Turbio Terulo (Ourense)	9,00
Maricel seco (Penedès)	13,00
Freye Viñas viejas seco (Penedès)	14,00
Gotim Moreno afrutado (Costers del Segre)	15,00
Martín Codax afrutado (Albariño)	16,00

ROSADOS

Casteller (Penedès)	9,00
Cresta Rosa (Penedès)	10,50
Torres de Casta (Penedès)	12,00

NEGROS

<i>Vino De La Casa Bota</i> (Priorat)	7,00
Herederero Joven (Rioja)	12,00
Pequeño Caus (Penedès)	14,00
Raimat Abadia (Costers del Segre)	15,00
Cabo de Ruc (Montsant)	16,00
Viña Pomal (Rioja)	16,00
GR-174 (Priorat)	18,00
Abadía de Poblet (Conca de Barberà)	23,00

Vino Formatos Pequeños

37,5 Cl Blanco Viña Sol Torres	6,75
37,5 Cl Rosado Torres de Casta	6,00
37,5 Cl Negro Bach Extrísimo	6,00

Sangría

<i>Sangría de Vino</i>	1 2,00
<i>Sangría de cava</i>	1 4,00

CAVAS

Familia Oliveda Brut Jove	1 2,00
Vallformosa Brut Nature	1 3,00
Raimat Brut Nature	16,00
Bertha Brut Nature	1 7,00
Agustí Torelló Brut Nature	19,50

Precios con IVA