



APROFITA'T!
SERVEI TAKE AWAY
TOTS EL DIES!



TRIA PLATS DE LA CARTA AMB EL TEU
ESCOGE PLATOS DE LA CARTA CON TU



-INCLOU-

PRIMER DE LA CARTA
+
SEGON DE LA CARTA O PIZZA
+
POSTRE DE LA CARTA
+
VI O REFRESC I AIGUA

-INCLUYE-

PRIMERO DE LA CARTA
+
SEGUNDO DE LA CARTA O PIZZA
+
POSTRE DE LA CARTA
+
VINO O REFRESCO Y AGUA

"Teniu a la vostra disposició opcions veganes, vegetarianes i per al·lèrgies i intoleràncies.

Comunica les teves preferències amb antelació per adaptar els ingredients."

"Teneis a vuestra disposición opciones veganas, vegetarianas y para alergias e intolerancias.

Comunica tus preferencias con antelación para adaptar los ingredientes."

(Aquest menú està inclòs en les **Escapades Romàntiques**)
(Este menú está incluido en las **Escapadas Románticas**)

(Cada menú és per a una persona i no es pot compartir)
(Cada menú es para una persona y no se puede compartir)

Primers / Primeros

PA TORRAT AMB TOMAQUES
PAN TOSTADO CON TOMATES

3€



ASSORTIMENT DE PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AL FORN FARCIDES,
1u. ALLIOLI, 1u. FORMATGE I 1u. BOLETS
SURTIDO DE PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) AL HORNO RELLENAS,
1u. ALLIOLI, 1u. QUESO Y 1u. SETAS

9,5 €



PATATES BRAVES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) A L'ESTIL XALET
PATATAS BRAVAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) AL ESTILO XALET

8 €



ASSORTIMENT DE CROQUETES; 2u. FORMATGE DE CABRA I ESCALIVADA, 2u. BACALLÀ I 2u.
PERNIL I BOLETS
SURTIDO DE CROQUETAS; 2u. QUESO DE CABRA Y ESCALIVADA, 2u. BACALAO
Y 2u. JAMÓN Y SETAS

10,5 €

GASPATXO DE SÍNDRIA O ESCUDELLA DEL PAGÈS (SEGONS TEMPORADA)
GAZPACHO DE SANDÍA O COCIDO CATALAN DEL CAMPESINO (SEGÚN TEMPORADA)

9,5 €



AMANIDA XALET: FRUITS SECS, PERNIL D'ÀNEC, FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA
ENSALADA XALET: FRUTOS SECOS, JAMÓN DE PATO, SEMILLAS, QUESO DE CABRA Y
VINAGRETA

10,5 €



CREMA A LES CINC VERDURES AMB OU ESCALFAT
CREMA A LAS CINCO VERDURAS CON HUEVO ESCALFADO

11 €



LLESCA DE PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC (SUPLEMENT DE 4€ AMB EL MENÚ)
REBANADA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO (SUPLEMENTO DE 4€ CON EL MENÚ)

16 €



TAULA DE FORMATGES DEL PASTOR DE CAPAFONS I DE LA ZONA (SUPLEMENT DE 4€ AMB EL
MENÚ)
TABLA DE QUESOS DEL PASTOR DE CAPAFONS Y DE LA ZONA (SUPLEMENTO DE 4€ CON EL MENÚ)

16 €



ESPECIALITAT: CARGOLS A LA LLAUNA (SUPLEMENT DE 4€ AMB EL MENÚ)
ESPECIALIDAD: CARACOL "A LA LLAUNA" (SUPLEMENTO DE 4€ CON EL MENÚ)

16 €



Segons / Segundos

BACALLÀ A LA LLAUNA
BACALAO A LA "LLAUNA"

14 €



OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AMB PERNIL IBÈRIC
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) CON JAMÓN IBÉRICO

13 €



TAGLIOLINI A LA TRUFA NEGRA DE PRADES I AVELLANES TORRADES
PITAGLIOLINI A LA TRUFA NEGRA DE PRADES Y AVELLANAS TOSTADAS

14 €



ENTRECOT AMB SALSA ROCAFORT (SUPLEMENT DE 5€ AMB EL MENÚ)
ENTRECOT CON SALSA ROQUEFORT (SUPLEMENTO DE 5€ CON EL MENÚ)

19 €



ENTRECOT AMB RUL·LO DE CABRA I MELMELADA DE PEBROT (SUPLEMENT DE 6€ AMB EL MENÚ)
ENTRECOT CON RULO DE CABRA Y MERMELADA DE PIMIENTO (SUPLEMENTO DE 6€ CON EL MENÚ)

20 €



ESPECIALITATS / ESPECIALIDADES:

GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

14 €



SECRET IBÈRIC AMB VERDURES SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA
ECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

14 €



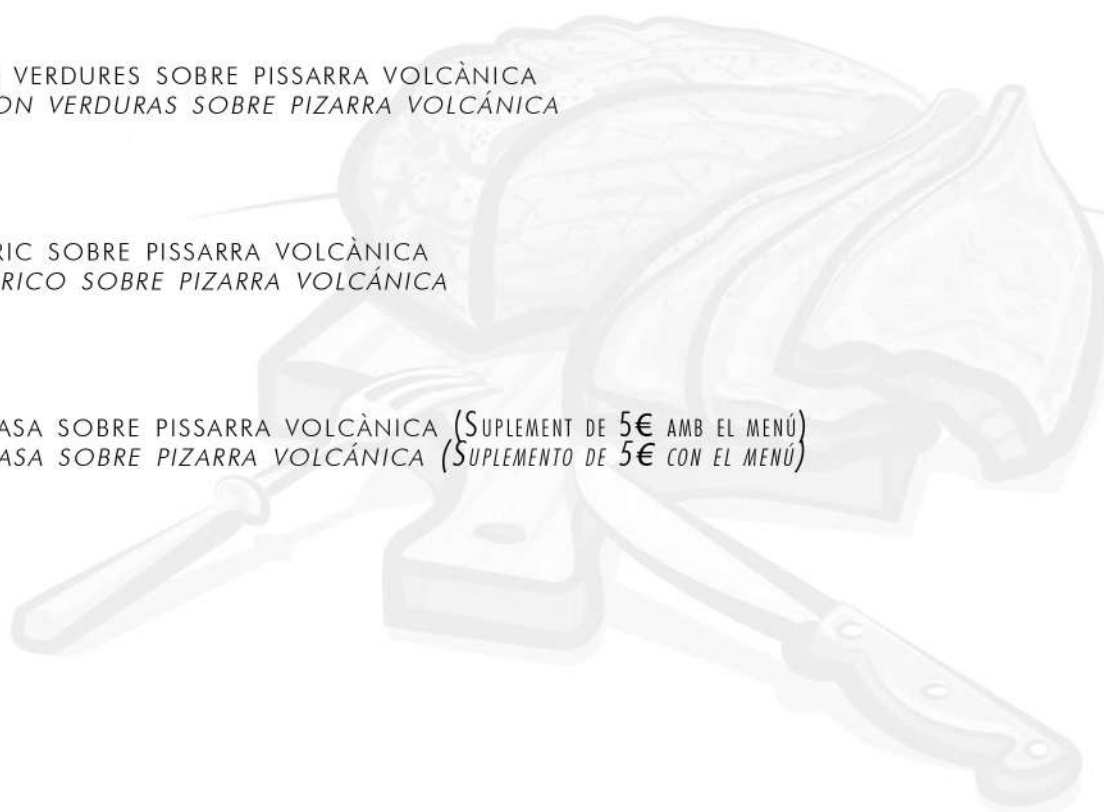
PEUS DE PORC IBÈRIC SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA
PIES DE CERDO IBÉRICO SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

14 €



ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA (SUPLEMENT DE 5€ AMB EL MENÚ)
ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA (SUPLEMENTO DE 5€ CON EL MENÚ)

19 €



Pizzas

12€

També pots escollir pizza com a segon plat del teu menú
También puedes escoger pizza como segundo plato de tu menú
(Afegeix ingredients: 1€ cada un / *Añade ingredientes: 1€ cada uno*)

MARGHERITA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I OLIVES / *SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y OLIVAS*



-

4 FORMAGGI: MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA I MANXEGO / *MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA Y MANCHEGO*

-

MALLORQUINA: MOZZARELLA, SOBRASSADA I RUL·LO DE CABRA / *MOZZARELLA, RULO DE CABRA Y SOBRASADA*

-

CARNÍVORA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA, BACÓ I FRANKFURT / *SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, BACON Y FRANKFURT*

-

VEGETARIANA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I VERDURES DEL TEMPS / *SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y VERDURAS DEL TIEMPO*



-

XALET: MOZZARELLA, RUL·LO DE CABRA, NOUS I MEL / *MOZZARELLA, RULO DE CABRA, NUECES Y MIEL*

*Per als més petits...
Para los mas pequeños...*

(Menors de 12 anys / Menores de 12 años)

MIG MENÚ 9€
MENÚ 14€

AIGUA O REFRESC
AGUA O REFRESCO

MACARRONS AMB SALSA BOLONYESA
MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA



POLLASTRE EMPANAT AMB PATATES FREGIDES
POLLO EMPANANADO CON PATATAS FRITAS

LOGURT, GELAT O FRUITA
LOGURT, HELADO O FRUTA



ÚNICAMENT MIGDIA /SOLO MEDIODÍA

Paelles 15€
(mínim 2 racions /mínimo 2 raciones)

PAELLA DE MUNTANYA: Costelles de porc, pollastre, carxofes i
verdures / Costillas de cerdo, pollo, carchofas y verduritas

FIDEUÀ: Sèpia, cloïses i allioli / Sepia, almejas y allioli



Postres fets a casa / hechos en casa

5 €

MATÓ DE CORNUDELLA I MEL DE L'ABELLERA
REQUESÓN DE CORNUDELLA Y MIEL DE LA ABELLERA



-

GELAT D'AVELLANES DE PRADES
HELADO DE AVELLANAS DE PRADES



-

CREMA CATALANA
CREMA CATALANA



-

COULANT DE XOCOLATA Y GELAT DE VAINILLA
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

-

PASTÍS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE FRUITA
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTA



-

XARRUP DE LLIMONA O MANGO (NO ÉS CASOLA)
SORBETE DE LIMÓN O MANGO (NO ES CASERO)



ESMORZAR BUFFET LLIURE!

(Desayuno Buffet Libre) de 9h a 10:30h

"AMB PRODUCTES ARTESANS I DE PROXIMITAT"
"CON PRODUCTOS ARTESANOS Y DE PROXIMIDAD"



Ja ho saps?

Et preparem el pícnic
per quan vulguis sortir
d'excursió!

REFRESC
+
ENTREPÀ
+
FRUITA
+
MINIPOSTRE



¡Te preparamos el picnic
para cuando quieras salir
de excursión!

REFRESCO
+
BOCADILO
+
FRUTA
+
MINIPOSTRE

10 €

ENRECORDA'T DE RESERVAR-HO QUAN VINGUIS A ESMORZAR
ACUÉRDATE DE RESERVARLO CUANDO VENGAS A DESAYUNAR

ELS NOSTRES VINS DE PROXIMITAT

VINS NEGRES / VINOS TINTOS



CASTRELL NOVELL NEGRE ROSA MARIA TORRES

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Predomini de Cabernet Sauvignon, acompanyat amb Syrah i Cabernet Franc.

Nota de tast: Vi de color cirera. En nas destaquen les aromes de fruits vermells madurs, com la maduixa i la pruna fresca. En boca és un vi molt arrodonit, llaminer i equilibrat, que destaca per la seva suavitat.

Varietades: Predominio de Cabernet Sauvignon, acompañado con Syrah y Cabernet Franc.

Nota de cata: Vino de color cereza. En nariz destacan los aromas de frutos rojos maduros, como la fresa y la ciruela fresca. En boca es un vino muy redondeado, goloso y equilibrado, que destaca por su suavidad.

9,5 €



NEGRE DE FOLLS VINS DE PEDRA

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Garnatxa negra/ Ull de llebre / Trepà
(El Trepà és una varietat exclusiva de la Conca de Barberà)

Nota de tast: Color cirera amb tonalitats violàcies, brillant, jove i viu. Aromes intensos en nas de gerds i altres fruites del bosc amb un punt especiat de regalèsia i pebres. D'entrada fresca, sedosa i gulosa, amb tanins madurs i molt ben integrats. Final balsàmic i fresc.

*Varietades: Garnacha tinta / Tempranillo / Trepà
(El Trepà es una variedad exclusiva de la Conca de Barberà)*

Nota de cata: Color cereza con tonalidades violáceas, brillante, joven y vivo. Aromas intensos en nariz de frambuesas y otras frutas del bosque con un punto especiado de regaliz y pimienta. De entrada fresca, sedosa y golosa, con taninos maduros y muy bien integrados. Final balsámico y fresco.

12 €



OCTUBRE CINGLES BLAUS

D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa negra/ Carinyera / Syrah

Nota de tast:

Color cirera picota. Molt brillant, lluminós i net. En nas té una aroma molt intensa i afruitat amb suaus records a regalèsia, flors i aromes a fruites vermelles, plàtan, préssec i maduixes. Té una entrada fresca i agradable. És un vi equilibrat, afruitat i amb un pas per boca carnós i de bon recorregut. Final una miqueta amarg amb personalitat de persistència mitjana. Vi amb personalitat i caràcter.

Varietades: Garnacha tinta / Cariñera/ Syrah

Nota de cata: Color cereza picota. Muy brillante, luminoso y limpio. En nariz tiene una aroma muy intenso y afrutado con suaves recuerdos a regaliz, flores y aromas a frutas rojas, plátano, melocotón y fresas. Tiene una entrada fresca y agradable. Es un vino equilibrado, afrutado y con un paso por boca carnoso y de buen recorrido. Final un tanto amargo con personalidad de persistencia media. Vino con personalidad y carácter.

15 €



LES PEDRENYERES AGRÍCOLA D'ULLEDEMOLINS

D.O. MONTSANT

Varietats: Varietat autòctona garnatxa negra

Nota de tast: Color vermell robí intens. En nas la intensitat és alta, amb records balsàmics, minerals i de fruites vermelles. Al paladar és equilibrat, glicèric i untuós i, al mateix temps, s'hi poden percebre els tanins madurs i suaus que li atorguen cos i personalitat. La via retronasal és persistent.

Varietades: Variedad autóctona garnacha tinta

Nota de cata: Color rojo rubí intenso. En nariz la intensidad es alta, con recuerdos balsámicos, minerales y de frutos rojos. En el paladar es equilibrado, glicérico y untuoso y, al mismo tiempo, se pueden percibir los taninos maduros y suaves que le otorgan cuerpo y personalidad. La vía retronasal es persistente.

16 €



CEL DE PRADES TOTÓ MARQUÉS

D.O. PRADES

Varietats: Garnacha i Syrah

Nota de tast: Vino complejo con notas florales y balsámicas, combinadas con toques minerales y de frutos silvestres.

Varietades: Garnacha y Syrah

Nota de cata: Vino complejo con notas florales y balsámicas, combinadas con toques minerales y de frutos silvestres.

19 €



NONA LA CONRERIA D'Scala DEI

D.O.C. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot

Nota de tast: Color vermell cirera picota, bouquet de fruites silvestres, lleugerament especiat, amb tocs de fumats i torrats. Fresc i golós en boca, tanins dolços i afruitats, post-gust intens i llarg amb reminiscències d' herbes mediterrànies.

Varietades: Garnatxa, Syrah, Merlot

Nota de cata: Color rojo cereza picota, bouquet de frutas silvestres, ligeramente especiadas, con toques ahumados y tostados. Fresco y goloso en boca, taninos dulces y afruitados, post-gusto intenso y largo con reminiscencias de hierbas mediterráneas.

16 €



LA MUSA VINS DE PEDRA

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Cabernet Sauvignon i Merlot

Nota de tast: Color cirera picota, capa mitja-alta. Nas expressiu, s'aprecia fruita vermella madura, aromes balsàmiques, torrats i alguna nota especiada de pebre negre. En boca té una bona acidesa aportant frescor i subtilesa. És elegant i llarg.

Varietades: Cabernet Sauvignon y Merlot

Nota de cata: Color cereza picota, capa media-alta. Nariz expresivo, se aprecia fruta roja madura, aromas balsámicos, tostados y alguna nota especiada de pimienta negra. En boca tiene buena acidez aportando frescura y sutileza. Es elegante y largo.

17 €



GR-174 CASA GRAN DEL SIURANA

D.O.C. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon.

Nota de tast: Color cirera. Aromes florals, fresques i intensos, amb un toc de menta. En boca es presenta frutal, rodó i amb certa complexitat. Un vi d'estructura fina, equilibrat i elegant.

Varietades: Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon

Nota de cata: Color cereza. Aromas florales, frescos e intensos, con un toque de menta. En boca se presenta frutal, redondo y con cierta complejidad. Un vino de estructura fina, equilibrado y elegante.

16,5 €



FINA HIDALGO ALBERT

D.O.C. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Nota de tast: Vi de color vermell cirera intens amb tons violetes. Aroma molt elegant on predominen les fruites madures vermelles, combinat amb notes anisades fresques, espècies dolces i lleugeres notes fumades. En boca es un vi elegant, potent i rodó, amb uns tanins molt nets que recorren tota la boca deixant una sensació fresca y mineral.

18 €

Varietades: Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Nota de cata: Vino de color rojo cereza intenso con matices violetas. Aroma muy elegante donde predominan las frutas maduras rojas, combinado con notas anisadas frescas, especias dulces y ligeras notas ahumadas. En boca es un vino elegante, potente y redondo, con unos taninos muy limpios que recorren muy bien toda la boca dejando una sensación fresca y mineral.



PRADES 950 TOTÓ MARQUÉS

D.O. PRADES

Varietats: Garnatxa, Syran, Merlot, Pinot noir.

Nota de tast: Vi dolç i suau, vesteix un bonic color cirera. En nas, es presenten notes minerals amb petits matisos de taronja caramel·litzada i cirera. Amb un tocumat i molt expressiu, els sabors estan acompanyats d'un bon pas de boca, ideal per a acompanyar tot tipus de carns i arrossos.

21 €

Varietades: Garnacha, Syran, Merlot, Pinot noir.

Nota de cata: Vino dulce y suave, viste un bonito color cereza. En nariz, se presentan notas minerales con pequeños matices de naranja caramelizada y cereza. Con un toque ahumado y muy expresivo, los sabores están acompañados de un buen paso de boca, ideal para acompañar todo tipo de carnes y arroces.



MORERES CINGLES BLAUS

D.O. MONTASAT

Varietats: Garnatxa tinta, carinyena i cabernet sauvignon

Color cirera madura, intens i brillant. En nas té una aroma potent i penetrant, fruites vermelles, torrefactes, minerals i algunes notes làctiques, molt elegant. En boca és molt afruitat, carnós, fresc i persistent. Vi complex però alhora molt agradable i personal.

20 €

Varietades: Garnacha tinta, cariñena y cabernet sauvignon

Color cereza madura, intenso y brillante. En nariz tiene un aroma potente y penetrante, frutas rojas, torrefactos, minerales y algunas notas lácticas, muy elegante. En boca es muy afruitado, carnoso, fresco y persistente. Vino complejo pero a la vez muy agradable y personal.



SHIRUS TOTÓ MARQUÉS

D.O. PRADES

Varietats: Syrah

Nota de tast: De color picota amb rivet granat. Nas molt balsàmic, notes de fruita madura, sensacions licoroses i tocs florals en un atractiu conjunt. En boca té bona entrada, molt bona acidesa, estructurat, potent, ampli, complex i de gran persistència.

33 €

Varietades: Syrah

Nota de cata: De color picota con ribete granate. Nariz muy balsámica, notas de fruta madura, sensaciones licorosas y toques florales en un atractivo conjunto. En boca tiene buena entrada, muy buena acidez, estructurado, potente, amplio, complejo y de gran persistencia.



IUGITER LA CONRERIA D'Scala Dei
D.O.C. PRIORAT

Varietats: Garnatxa negra i Samsó
Envelliment de 18 mesos en botes de roure francès. Posterior criança en ampolla durant 48 mesos.

Nota de tast: Predominen les aromes de fruita negra ben madura amb notes passificades i torrats. A la boca és saborós i suau, especialment amb bona càrrega de fruita, cassís i certes notes minerals, taní suau i molt sedós. Maridatge amb formatge, carn vermella, blanca i de caça, arrossos de carn, guisats.

*Varietades: Garnacha Negra y Cariñena
Envejecimiento de 18 meses en barricas de roble francés. Posterior crianza en botella durante 48 meses.*

Nota de cata: Predominan los aromas de fruta negra bien madura con notas pasificadas y tostados. En boca es sabroso y suave, especiado con buena carga de fruta, cassis y ciertas notas minerales, tanino suave y muy sedoso. Maridaje con queso, carne roja, blanca y de caza, arroces de carne, guisos.

44 €

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS



CASTRELL NOVELL BLANC ROSA MARIA TORES
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Predomini de Macabeu, Chardonnay i Viognier.

Nota de tast: Color groc molt pàl·lid a causa de la seva joventut. En nas presenta aromes a fruita blanca i tropical, perfumat i fresc. En boca és suau, afruitat, amb un final acidul que reforça la seva frescor.

Varietades: Predominio de Macabeo, Chardonnay y Viognier.

Nota de cata: Color amarillo muy pálido debido a su juventud. En nariz presenta aromas a fruta blanca y tropical, perfumado y fresco. En boca es suave, afruitado, con un final ácido que refuerza su frescura.

9,5 €



BLANC DE FOLLS VINS DE PEDRA
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Macabeu i Perallada

Nota de tast: Color groc pàl·lid, brillant i lluminós. En nas predominen les notes florals on destaca la flor de taronger fusionada amb fruita blanca. En boca és delicat amb una acidesa sorprenent que ens allarga el vi deixant una sensació fresca que combina notes de fruita blanca amb pell de cítrics.

Varietades: Macabeu y Perallada

Nota de cata: Color amarillo pálido, brillante y luminoso. En nariz predominan las notas florales donde destaca la flor de naranjo fusionada con fruta blanca. En boca es delicado con una acidez sorprendente que nos alarga el vino dejando una sensación fresca que combina notas de fruta blanca con piel de cítricos.

12 €



EL TERRAT MAS VICENÇ
D.O. TARRAGONA

Varietats: Macabeu i Muscat

Nota de tast: El seu aspecte és pàl·lid amb rivets verds i brillants. Amb olor de flors i fruita blanca amb especial record al most de raïm i a les fruites exòtiques. En boca és fina amb bona untuositat. Té un gust agradable amb lleus notes de raïm, pètals de flors i herba anisada.

Varietades: Macabeu i Muscat

Nota de cata: Su aspecto es pálido con ribetes verdes y brillantes. Con olor a flores y fruta blanca con especial recuerdo al mosto de uva y a las frutas exóticas. En boca es fina con buena untuosidad. Tiene un gusto agradable con leves notas de uva, pétalos de flores y hierba anisada.

13 €



MAR D'ESTELS CONRERIA D'SCALA DEI
D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa Blanca

Nota de tast: Blanc sedós i estructurat. Amb fermentació tradicional en dipòsit de inox amb la particularitat que aquest procés s'interrumpeix abans de la seva finalització natural. Aquesta singularitat li proporciona una suavitat addicional en boca i notes especiades. Una autèntica delicadesa.

Varietades: Garnacha Blanca

Nota de cata: Blanco sedoso y estructurado. Con fermentación tradicional en depósito de inox con la particularidad de que este proceso se para algo antes de su finalización natural. Esta singularidad le proporciona una suavidad adicional en boca y notas especiadas. Una auténtica delicadeza.

17€



PERELADA BRUT RESRVA PERELADA
D.O. CAVA

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Nota de tast: Presenta un color groc pàl·lid. Bon despreniment de bombolla. Els mesos de criança han desenvolupat la seva fina aroma mantenint uns lleugers matisos afruitats. La seva bona estructura, elegància i amplitud sensorial li confereixen una inconfusible personalitat.

Varietades: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Nota de cata: Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afruitados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.

20€



SANGRIA DE VI O CAVA LA PERELADA
SANGRIA DE BARCELONA PREMIUM

13€

