

RESTAURANT
La Llosa

La nostra carta

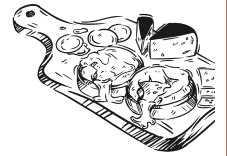


Primers / Primeros

- 2,50€ PA SENSE GLUTEN**
PAN SIN GLUTEN
- 4€ PA TORRAT AMB TOMÀQUET**
PAN TOSTADO CON TOMATE
- 13€ ASSORTIMENT DE PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA)**
FARCIDES AL FORN - 1U. ALLIOLI, 1U. FORMATGE I 1U. BOLETS
SURTIDO DE PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA)
RELLENAS AL HORNO - 1U. ALIOLI, 1U. QUESO Y 1U. SETAS
- 12€ CROQUETS ARTESANES DE TXULETÓ MADURAT I GAMBOT (2+2)**
CROQUETAS ARTESANAS DE CHULETA MADURADA Y GAMBÓN (2+2)
- 15€ AMANIDA XALET: FRUITS SECS, PERNIL D'ÀNEC, LLAVERS, FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA**
ENSALADA XALET: FRUTOS SECOS, JAMÓN DE PATO, SEMILLAS, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA
- 15€ AMANIDA DE TOMÀQUET AMB BURRATA FRESCA I PESTO SUAU**
ENSALADA DE TOMATE CON BURRATA FRESCA Y PESTO SUAVE
- 12€ CINTES CRUIXENTS D'ALBERGÍNIA AMB MEL DE PRADES**
CINTAS CRUJIENTES DE BERENJENA CON MIEL DE PRADES
- 13€ SALMOREJO AMB PERNIL IBÈRIC I OU O ESCUDELLA CASOLANA (SEGONS TEMPORADA)**
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO O ESCUDELLA CASERA (SEGÚN TEMPORADA)
- 13€ CANELO DE CEPS AMB BEIXAMEL TRUFADA**
CANELÓN DE SETAS CON BECHAMEL TRUFADA
- 23€ SAFATA DE PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC**
BANDEJA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO
- 25€ STEAK TARTAR CLÀSSIC**
STEAK TARTAR CLÁSICO
- 17€ ESPECIALITAT: CARGOLS A LA LLAUNA**
ESPECIALIDAD: CARACOLES "A LA LLAUNA"

Menú Escapada

INCLOU UN PRIMER, UN SEGON O PIZZA, POSTRES I AIGUA
INCLUYE UN PRIMER PLATO, UN SEGUNDO PLATO O PIZZA, POSTRES Y AGUA



*MENÚ SUPLE. 6€

*MENÚ SUPLE. 6€

*MENÚ SUPLE. 5€

PLATS DEL MENÚ D'ESCAPADA ROMÀNTICA AMB SUPLEMENT
PLATOS DEL MENÚ DE ESCAPADA ROMÁNTICA CON SUPLEMENTO

Pizzas / Pizzas

- 13,50€ MARGARITA: SALSA DE TOMÀQUET I MOZZARELLA**
SALSA DE TOMATE Y MOZZARELLA
- 14,50€ LA CLÀSSICA MODERNA: MOZZARELLA, PERNIL DOLÇ I BACÓ**
MOZZARELLA, JAMÓN DULCE Y BACON
- 15,50€ 4 FORMATGES: MOZZARELLA, CABRA, ROQUEFORT I CHEDDAR**
MOZZARELLA, CABRA, ROQUEFORT Y CHEDDAR
- 15,50€ MALLORQUINA: MOZZARELLA, SOBRASSADA I FORMATGE DE CABRA**
MOZZARELLA, SOBRASADA Y RULO DE CABRA
- 15€ CARNÍVORA: MOZZARELLA, BACÓ I FRANKFURT**
MOZZARELLA, BACON Y FRANKFURT
- 15,50€ VEGETARIANA: MOZZARELLA I VERDURES DE TEMPORADA**
MOZZARELLA Y VERDURAS DE TEMPORADA
- 16,50€ XALET: MOZZARELLA, RULO DE CABRA, NOUS I MEL**
MOZZARELLA, RULO DE CABRA, NUECES Y MIEL



Segons / Segundos

18€ **TIMBAL DE GALTA DE PORC AL VI D.O. MONTSANT
AMB PATATA FORNERA DE PRADES**
TIMBAL DE CARRILLERA DE CERDO AL VINO D.O. MONTSANT
CON PATATA PANADERA DE PRADES



17€ **BACALLÀ AMB REDUCCIÓ DE TOMÀQUET**
BACALAO CON REDUCCIÓN DE TOMATE

16€ **OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AMB PERNIL
IBÈRIC**
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) CON JAMÓN IBÉRICO

16€ **RIGATONI AL PESTO AMB TOMÀQUET CONFITAT I PARMESÀ**
RIGATONI AL PESTO CON TOMATE CONFITADO Y PARMESANO

ESPECIALITATS A LA BRASA / ESPECIALIDADES A LA BRASA:

16€ **GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA
SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y HAMBURGUESA VEGANA
SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

18€ **SECRET DUROC AMB VERDURES SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
SECRETO DUROC CON VERDURAS SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

23€ **COSTELLES DE XAI AMB PATATES DE PRADES**
COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS DE PRADES

*MENÚ SUPLE. 5€

26€ **FILET (250/300 gr.) SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
SOLOMILLO (250/300 gr.) SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

*MENÚ SUPLE. 7€

23€ **ENTRECOT A LA BRASA (350/400 GR.) SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
ENTRECOT A LA BRASA (350/400 GR.) SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

*MENÚ SUPLE. 5€

PLATS DEL MENÚ D'ESCAPADA ROMÀNTICA AMB SUPLEMENT
PLATOS DEL MENÚ DE ESCAPADA ROMÁNTICA CON SUPLEMENTO

Salses / Salsas

3,50€ **ROQUEFORT, SALSА AL PEBRE O SALSА DE CEPs**
ROQUEFORT, SALSА DE PIMIENTA O SALSА DE SETAS

2€ **ALIOLI**

Postres de la casa / Postres de la casa

7€ **MATÓ DE CORNUDELLA I MEL DE L'ABELLERA**
REQUESÓN DE CORNUDELLA Y MIEL DE LA ABELLERA

7€ **PASTÍS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE FRUITA**
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTA

7€ **COULANT DE XOCOLATA I GELAT DE VAINILLA**
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

7€ **CREMA CATALANA / CREMA CATALANA**

7€ **SORBET DE LLIMONA O MANGO (NO ÉS CASOLÀ)**
SORBETE DE LIMÓN O MANGO (NO ES CASERO)

7€ **AMANIDA DE FRUITA FRESCA DE TEMPORADA**
ENSALADA DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA



MENÚ INFANTIL

PER ALS MÉS PETITS! (Menors de 12 anys)
¡PARA LOS MÁS PEQUEÑOS! (Menores de 12 años)

BEGUDA / BEBIDA

AIGUA O REFRESC
/ AGUA O REFRESCO

A ESCOLLIR / A ESCOGER

MACARRONS AMB Salsa BOLONYESA
/ MACARRONES CON Salsa BOLOÑESA

○

POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES
/ POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS

POSTRES / POSTRE

IOGURT, GELAT O FRUITA
/ YOGUR, HELADO O FRUTA

MENÚ COMPLET / MENÚ COMPLETO

12€ IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO





CARTA DE VINS

VINS NEGRES / VINOS TINTOS



12€

CASTRELL NOVELL NEGRE - ROSA MARIA TORRES
D.O. CONCA DE BARBERÀ

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

Variedades: Predominio de Cabernet Sauvignon, acompañado con Syrah y 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. **VI DE LA CASA**

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. **VINO DE LA CASA**

VI DE LES VINYES DE PRADES / VINO DE LAS VIÑAS DE PRADES



20€

CEL DE PRADES - TOTÓ MARQUÉS
D.O. PRADES

Varietats: Garnatxa i Syrah

Variedades: Garnacha y Syrah

Nota de tast: Vi complex amb notes florals i balsàmiques, combinades amb tocs minerals i de fruits silvestres. **RECOMANAT**

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



24,50€

PRADES 950 - TOTÓ MARQUÉS
D.O. PRADES

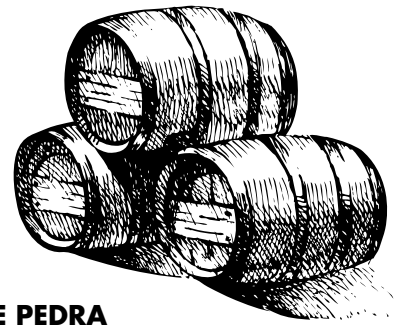
Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot i Pinot noir

Variedades: Garnacha, Syrah, Merlot y 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 toc fumet i molt expressiu, els sabors estan acompanyats d'un bon pas de boca, ideal per a acompanyar tot tipus de carns i arrossos.

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.

VINS DE PROXIMITAT / VINOS DE PROXIMIDAD



17€

NEGRE DE FOLLS - VINS DE PEDRA
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Garnatxa negra, Ull de llebre, Trepat
(El Trepat 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 regalèssia i pebres. D'entrada fresca, sedosa i gulosa, amb tanins madurs i molt ben integrats. Final balsàmic i fresc.

Varietades: Garnacha tinta, Tempranillo, Trepat
(El Trepat 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.



19€

OCTUBRE - CINGLES BLAUS
D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa negra, Carinyena, 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 regalèssia, 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, Cariñena, Syrah

Nota de cata: Color cereza picota. Muy brillante, luminoso y limpio. En nariz tiene una aroma muy intenso y afruitado 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, afruitado 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.



24€

LES PEDRENYERES - AGRÍCOLA D'ULLDEMOLINS
D.O. MONTSANT

Varietats: Varietat autòctona de 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 de 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.



25€

NONA - LA CONRERIA D'SCALA DEI
D.O.Q. 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: Garnacha, 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.



27€

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 subtileza. 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.



25€

GR-174 - CASA GRAN DEL SIURANA
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon.

Nota de tast: Color cirera. Aromes florals, fresques i intenses, 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.



23€

FINA - HIDALGO ALBERT

D.O.Q. 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 i mineral.

Variedades: 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.



22€

MAS DE LES MORERES - CINGLES BLAUS

D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon

Nota de tast: 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.

Variedades: Garnacha tinta, cariñena y cabernet sauvignon

Nota de cata: 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 afrutado, carnoso, fresco y persistente. Vino complejo pero a la vez muy agradable y personal.



42€

OMUS - TOTÓ MARQUÉS

D.O. PRADES

Varietats: Garnatxa negra, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon

Nota de tast: Vi del Priorat, presenta una gran densitat. Al nas, passats uns minuts, destaquen notes d'infusió com el te verd, amb algunes pinzellades de figues seques. A la boca, és molt fresc, mentolat, llarg i mineral. Intens postgust. S'entén molt bé amb carns vermelles i caça.

Variedades: Garnacha tinta, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon

Nota de cata: Vino del Priorato, presenta una gran densidad. En nariz, pasados unos minutos, destacan notas de infusión como el té verde, con algunas pinceladas de higos secos. En boca, es muy fresco, mentolado, largo y mineral. Intenso postgusto. Se entiende muy bien con carnes rojas y caza.





27€

VIERN - VEGA AIXALÀ
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Cupatge

Notes de tast: VIERN 2013 ha guanyat la Gran Medalla d'OR al prestigios Concurs Mundial de Brussel.les 2022.

Capa alta, especiat. Dominen les fruites madures i les fruites negres. Tanins suaus i agradables amb una gran presència en boca.

Varietades: Coupage

Notas de cata: VIERN 2013 ha ganado la Gran Medalla de ORO en el prestigioso Concurso Mundial de Bruselas 2022.

Capa alta, especiado. Dominan las frutas maduras y las frutas negras. Taninos suaves y agradables con gran presencia en boca.



40€

LA FREDAT - CASA GRAN DEL SIURANA
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa negra

Notes de tast: És un vi negre concentrat amb aromes de fruits vermells, notes florals i tocs especiats i torrefactes. A la boca és llaminer, profund i rodó. Un vi amb suaus i elegants tanins i una estructura molt bona.

Varietades: Garnacha negra

Notas de cata: Es un vino tinto concentrado con aromas de frutos rojos, notas florales y toques especiados y torrefactos. En boca es goloso, profundo y redondo. Un vino con suaves y elegantes taninos y una muy buena estructura.

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS



12€

CASTRELL NOVELL BLANC - ROSA MARIA TORRES
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. **VI DE LA CASA**

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 acidulo que refuerza su frescura. **VINO DE LA CASA**

VINS DE LES VINYES DE PRADES / VINOS DE LAS VIÑAS DE PRADES



29€

MUNTANYES DE PRADES - MOLÍ DELS CAPELLANS
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Chardonnay

Nota de tast: Groc daurat amb reflexos verdosos. Aromes de poma verda, pera i préssec, amb un toc floral i de vainilla. Fresc i equilibrat a la boca, amb sabors fruitals i una acidesa refrescant. Final llarg amb lleugers matisos de fusta. Ideal amb peix, marisc i formatges suaus.

Variedades: Chardonnay

Nota de cata: Amarillo dorado con reflejos verdosos. Aromas de manzana verde, pera y melocotón, con un toque floral y vainilla. Fresco y equilibrado en boca, con sabores frutales y acidez refrescante. Final largo con ligeros matices de madera. Ideal con pescado, mariscos y quesos suaves.

VINS DE PROXIMITAT / VINOS DE PROXIMIDAD



17€

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.

Variedades: 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.



16€

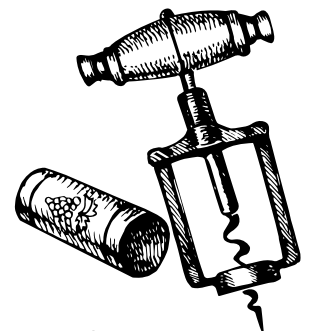
EL TERRAT - MAS VICENÇ
D.O.TARRAGONA

Varietats: Macabeu, Moscatell i Garnatxa blanca

Nota de tast: Una fusió de frescor, alegria, aroma i color que resulta en un vi jove i exuberant amb un toc afruitat sorprenent. Aquest vi acompanya perfectament plats lleugers com ara marisc, peix a la planxa, amanides fresques i formatges suaus.

Variedades: Macabeo, Moscatel y Garnacha blanca

Nota de cata: Una fusión de frescura, alegría, aroma y color que resulta en un vino joven y exuberante con un toque afruitado asombroso. Este vino acompaña perfectamente platos ligeros como marisco, pescado a la plancha, ensaladas frescas y quesos suaves.





22€

MAR D'ESTELS - CONRERIA D'SCALADEI
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 interrumpe antes de su finalización natural. Esta singularidad le proporciona una suavidad adicional en boca y notas especiadas. Una auténtica delicadeza.



20€

PERELADA BRUT RESRVA - PERELADA
D.O. CAVA

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Nota de tast: Presenta un color groc pàl·lid. Bon desprendiment 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 afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.



18€

SANGRIA DE VI O CAVA - LA PERELADA
SANGRIA DE BARCELONA PREMIUM

