RESTAURANT

La Llosa

RESTAURANT La Llosa

LA CARTA

Primers

Les nostres patates farcides i gratinades al forn: allioli, Roquefort i bolets — **13 €**
Nuestras patatas rellenas y gratinadas al horno: alioli, Roquefort y setas

Selecció de quatre croquetes: dues de pollastre rostit i dues de ceps i tòfona — **12 €**
Selección de cuatro croquetas: dos de pollo asado y dos de boletus y trufa

Amanida de formatge de cabra i pernil d'ànec amb vinagreta de mel i mostassa — **15 €**
Ensalada de queso de cabra y jamón de pato con vinagreta de miel y mostaza

Carpaccio de vaca amb encenalls de parmesà curat, ruca i tartufata — **16 €**
Carpaccio de vaca con virutas de parmesano curado, rúcula y tartufata

Albergínia cruixent amb un delicat toc de mel — **12 €**
Berenjena crujiente con un delicado toque de miel

Escudella catalana casolana, cuinada a foc lent — **13 €**
Escudella catalana casera, cocinada a fuego lento

Crema vellutada de porros i patata amb oli d'oliva verge extra — **12 €**
Crema aterciopelada de puerros y patata con aceite de oliva virgen extra

Caneló de ceps gratinat al forn amb beixamel — **13 €**
Canelón de boletus gratinado al horno con bechamel

Pernil ibèric amb pa de vidre torrat, tomàquet i oli d'oliva verge extra — **21 €**
Jamón ibérico con pan de cristal tostado, tomate y aceite de oliva virgen extra

Steak tàrtar clàssic de vedella, amanit a l'estil tradicional — **23 €**
Steak tartar clásico de ternera, aliñado al estilo tradicional

Cargols a la llauna, especialitat de la nostra cuina casolana — **17 €**
Caracoles a la llauna, especialidad de nuestra cocina casera

Pizzes



Margarita: salsa de tomàquet i mozzarella — **13,50 €**
Margarita: salsa de tomate y mozzarella

La Clàssica: mozzarella, pernil dolç i bacó — **14,50 €**
La Clàssica: mozzarella, pernil dolç i bacó

Quatre Formatges: mozzarella, formatge de cabra, Roquefort i cheddar — **15,50 €**
Cuatro Quesos: mozzarella, queso de cabra, Roquefort y cheddar

Mallorquina: mozzarella, sobrassada i formatge de cabra — **15,50 €**
Mallorquina: mozzarella, sobrasada y queso de cabra

Vegetariana de Temporada: mozzarella i verdures de temporada — **15,50 €**
Vegetariana de Temporada: mozzarella y verduras de temporada

La Xalet: mozzarella, formatge de cabra, nous i mel — **16,50 €**
La Xalet: mozzarella, queso de cabra, nueces y miel

Al·lèrgens i intoleràncies: Demanar al personal de sala que faciliti la carta d'al·lèrgens
Alérgenos e intolerancias: Solicitar al personal de sala que proporcione la carta de alérgenos

RESTAURANT La Llosa

Segons

Galta de porc rostida amb patates forneres i salsa de rostit — **18 €**
Carrillera de cerdo asada con patatas panadera y salsa de asado

Llom de bacallà al forn sobre un llit de samfaina casolana de verdures — **18 €**
Lomo de bacalao al horno sobre una cama de samfaina casera de verduras

Ous estrellats amb pernil ibèric sobre patates daurades — **17 €**
Huevos rotos con jamón ibérico sobre patatas doradas

Rigatoni al pesto d'alfàbrega amb tomàquet confitat i parmesà curat — **16 €**
Rigatoni al pesto de albahaca con tomate confitado y parmesano curado

Especialitats a la brasa

Graellada de verdures de temporada amb oli d'oliva verge extra — **15 €**
Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva virgen extra

Secret de porc Duroc amb patata al caliu, escalivada i allioli de la casa — **19 €**
Secreto de cerdo Duroc con patata al rescoldo, escalivada y alioli de la casa

Costelles de xai amb patata al caliu, escalivada i allioli de la casa — **24 €**
Costillas de cordero con patata al rescoldo, escalivada y alioli de la casa

Filet de vedella sobre pissarra volcànica amb patata al caliu, escalivada i chimichurri a part — **26 €**
Solomillo de ternera sobre pizarra volcánica con patata al rescoldo, escalivada y chimichurri aparte

Entrecot de vedella sobre pissarra volcànica amb patata al caliu, escalivada i chimichurri a part — **24 €**
Entrecot de ternera sobre pizarra volcánica con patata al rescoldo, escalivada y chimichurri aparte

Postres

Pastís de formatge cremós — **7 €**
Tarta de queso cremosa

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla — **7 €**
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Crema catalana tradicional amb sucre caramel·litzat — **7 €**
Crema catalana tradicional con azúcar caramelizado

Mató amb mel i fruits secs — **7 €**
Requesón con miel y frutos secos

Sorbet refrescant de llimona o mango — **6,50 €**
Sorbete refrescante de limón o mango

Al·lèrgens i intoleràncies: Demanar al personal de sala que faciliti la carta d'al·lèrgens
Alérgenos e intolerancias: Solicitar al personal de sala que proporcione la carta de alérgenos

RESTAURANT La Llosa

MENÚ

Primers a escollir

Les nostres patates farcides i gratinades al forn: allioli, Roquefort i bolets
Nuestras patatas rellenas y gratinadas al horno: alioli, Roquefort y setas

Amanida de formatge de cabra i pernil d'ànec amb vinagreta de mel i mostassa
Ensalada de queso de cabra y jamón de pato con vinagreta de miel y mostaza

Albergínia cruixent amb un delicat toc de mel
Berenjena crujiente con un delicado toque de miel

Escudella catalana casolana, cuinada a foc lent
Escudella catalana casera, cocinada a fuego lento

Crema vellutada de porros i patata amb oli d'oliva verge extra
Crema aterciopelada de puerros y patata con aceite de oliva virgen extra

Caneló de ceps gratinat al forn amb beixamel trufada
Canelón de boletus gratinado al horno con bechamel trufada

Carpaccio de vaca amb encenalls de parmesà curat, ruca i tartufata **+ 3 €**
Carpaccio de vaca con virutas de parmesano curado, rúcula y tartufata

Cargols a la llauna, especialitat de la nostra cuina tradicional **+ 5 €**
Caracoles a la llauna, especialidad de nuestra cocina tradicional

Segons a escollir

Galta de porc rostida amb patates forneres i salsa de rostit
Carrillera de cerdo asada con patatas panadera y salsa de asado

Llom de bacallà al forn sobre un llit de samfaina casolana de verdures
Lomo de bacalao al horno sobre una cama de samfaina casera de verduras

Secret de porc Duroc a la brasa amb patata al caliu, escalivada i allioli de la casa
Secreto de cerdo Duroc a la brasa con patata al rescoldo, escalivada y alioli de la casa

Graellada de verdures de temporada a la brasa amb oli d'oliva verge extra
Parrillada de verduras de temporada a la brasa con aceite de oliva virgen extra

Pollastre rostit al forn amb patates i verdures de temporada
Pollo asado al horno con patatas y verduras de temporada

Entrecot de vedella a la brasa amb patata al caliu, escalivada i chimichurri a part **+ 6 €**
Entrecot de ternera a la brasa con patata al rescoldo, escalivada y chimichurri aparte

Postres

Pastís de formatge cremós
Tarta de queso cremosa

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Crema catalana tradicional amb sucre caramel·litzat
Crema catalana tradicional con azúcar caramelizado

Mató amb mel i fruits secs
Requesón con miel y frutos secos

Sorbet refrescant de llimona o mango
Sorbete refrescante de limón o mango

30 €
IVA inclòs

El menú inclou un primer, un segon, unes postres i aigua. Altres begudes i suplements no inclosos.
Al·lèrgens i intoleràncies: Demanar al personal de sala que faciliti la carta d'al·lèrgens

RESTAURANT La Llosa

MENÚ INFANTIL

(Menors de 12 anys)
(Menores de 12 años)



BEGUDA / BEBIDA

AIGUA O REFRESC
/ AGUA O REFRESCO

A ESCOLLIR / A ESCOGER

MACARRONS AMB SALSA BOLONYESA
/ MACARRONES CON SALSA BOLOÑESA

O

POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES
/ POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS

POSTRES / POSTRE

IOGURT, GELAT O FRUITA
/ YOGUR, HELADO O FRUTA



MENÚ COMPLET / MENÚ COMPLETO

14 € IVA inclòs

CARTA DE VINS

VINS NEGRES / VINOS TINTOS



12€

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

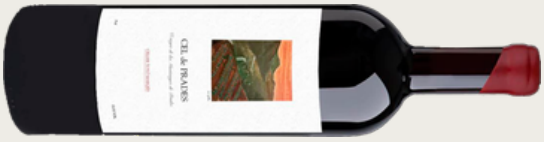
Varietats: Predomini de Cabernet Sauvignon, acompanyat amb Syrah i Cabernet Franc

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**

Variedades: 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. **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

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

Variedades: Garnacha y Syrah

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

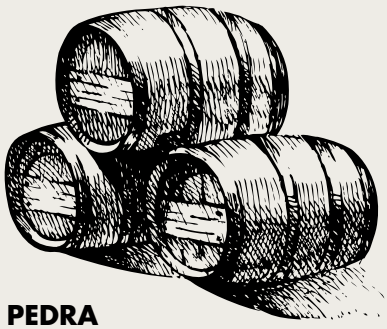
Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot i Pinot noir

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 fumat i molt expressiu, els sabors estan acompanyats d'un bon pas de boca, ideal per a acompanyar tot tipus de carns i arrossos.

Variedades: Garnacha, Syrah, Merlot y 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.

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.

Variedades: 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.

Variedades: Garnacha tinta, Cariñena, 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.



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.

Variedades: 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.

Variedades: 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 afrutados, 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 subtilesa. És elegant i llarg.

Variedades: 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 fruital, rodó i amb certa complexitat. Un vi d'estructura fina, equilibrat i elegant.

Variedades: 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 y 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.

Variedades: 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.

Variedades: 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 acídul que reforça la seva frescor. **VI DE LA CASA**

Variedades: 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, afrutado, con un final acídulo 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.

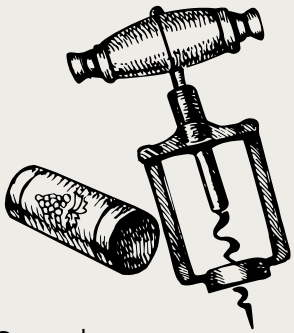
Variedades: Macabeu y Perallada

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 afrutado 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 especiadas. Una autèntica delicadesa.

Variedades: 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.

Variedades: 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

