

cal padri

on s'uneix tradició i modernitat

Restaurant

PLATS DE TEMPORADA

AMANIDA DE MANGO I PAPAIA I GAMBA AMB CRUIXENT D'ATMELLA

14,20€



AMANIDA DE BURRATA AMB PESTO I MERMELADA DE TOMÀQUET CHERRY DE CAL PADRÍ

13,90€



ROTLETS DE SALMÓ FARCIT DE FORMATGE FRESC, ALVOCAT I COGOMBRETS AMB VINAGRETA DE CEBA I PINYONS

13,50€



CANELÓ DE VERDURES I GAMBES AMB CREMA DE MARISC

12,90€



LASSANYA D'ÀNEC AMB BEIXAMEL DE POMA

12,80€



RAP A L'ALL CREMAT

15,50€



LLOBARRO AMB PURÉ DE PASTANAGA, OLI D'ALL I BITXO

14,80€



cal padri

on s'uneix tradició i modernitat

Restaurant

PRIMERS

FOIE MI CUIT AMB CEBA CARMELITZADA I
MERMELADA DE GERDS (casolana)

14'50€



TORRADETES AMB ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ ESCABETXAT

9'90€



TIMBAL D'ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA
GRATINAT

12'50€



COCA DE VIDRE AMB ÀNEC ROSTIT, CEBA,
POMA CARMELITZADA I FOIE

14'80€



AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

12'50€



ELS NOSTRES CANELONS I PASTES

RAVIOLIS DE FOIE AMB CHUTNEY DE MANGO

12'50€



CANELÓ DE CEP AMB SALSA DE PARMESÀ

12'80€



CANELONS D'ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ

10'50€



SEGONS


ELS NOSTRES PLATS AMB ÀNEC

ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS 
15'50€

MAGRET D'ÀNEC AMB CEBA CAMELITZADA I
FRUITS VERMELLS
14'50€

ARRÒS D'ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ
13'70€


CARNS I ARROSSOS

COSTELLAR DE XAI AMB MEL I ROMANÍ
ACOMPANYAT AMB FRUITES PICANTS 
16'00€

ESPATLLA DE CABRIT DESSOSADA CUINADA A
BAIXA TEMPERATURA AMB PURÉ DE PATATA 
15'50€

PEUS DE PORC DESOSSATS FARCITS DE CEPES I FOIE
15'50€

ENTRECOT A LA BRASA DE "CARNS SALVADOR TORRES"
AMB PATATES FREGIDES
19'00€

GALL NEGRE DEL PENEDÈS AMB POMA AL VI NEGRE 
17'00€

ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA I GAMBES
12'50€

RISSOTO DE CEPES I PARMESÀ 
14'30€

PEIXOS

LLOM DE BACALLÀ AMB *PARMANTIER* DE
MONIATO AL MOSCATELL I PANSES

14'90€



POTA DE POP A LA BRASA AMB CREMA DE PARMESÀ

14'50€



PLATS PER A NENS

MACARRONS

6'50€



NUGGETS AMB PATATES

6'50€

BOTIFARRA AMB PATATES

7'50€

XAI A LA BRASA AMB PATATES

10'00€

CALAMARS A LA ROMANA

5'60€



CROQUETES (8 unitats)

5'80€



POSTRES

FRUITA DEL TEMPS
3'50€

PASTÍS DE LA SETMANA
6'50€

COULANT DE XOCOLATA
6'70€

CREMA CATALANA
4'50€

COPA DE GELAT ARTESÀ
6'50€



VINS

VINS BLANCS

AUTÒCTON BLANC - (Xarel·lo)	16,90€
EMENDIS - VINET (Xarel·lo)	16,90€
CAN FEIXES (Malvasia - Chardonnay - Macabeu - Parellada)	14,00€
VILADELLOPS (Xarel·lo)	14,00€
ALBET I NOYA - 3 MACABEUS (Macabeu)	15,50€
XINO- XANO - ORIOL ROSSELL (Xarel·lo - Muscat)	13,00€
BOLET - CAMAGROC (Xarel·lo)	12,60€
MAS RODÓ (Montonega blanc)	16,50€
HIPERIC (Xarel·lo-Muscat)	13'60€
VIROLET - Caves Oriol Rossell (Xarel·lo)	14'50€

VINS ROSATS

PETIT CAUS (Syrah-Merlot-Cabernet sauvignon-Ull de llebre)	14'50€
XINO-XANO - Oriol Rossell (Merlot-Syrah)	13'00€
ALBET I NOYA (Merlot-Pinot noir)	13'50€
BOLET - APAGALLUMS (Pinot noir)	13'00€
FREYRE ROSAT (Sumoll-Syrah)	14'00€

VINS NEGRES

FINCA VILADELLOPS (Syrah-Garnatxa)	18'80€
XINO-XANO - Oriol Rossell (Merlot-Syrah-Cabernet sauvignon)	13'00€
CAN FEIXES SELECCIÓ 2018 (Merlot-Ull de llebre)	17'50€
ROCAPLANA -Oriol Rossell (Syrah)	18'50€
EMEDIS DUET (Syrah-Tempranillo)	17'00€
LES FORQUES - Mas Candí (Cabernet-sauvignon)	16'50€

CAVES

CAVA ORIOL ROSSELL (brut nature)	15'50€
CAVA COLET (Extra brut vi escumós)	16'80€
CAVA IMUM - Emendis (brut nature)	16'50€
CAVA BOLET (brut nature)	15'50€

