

# 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€



CASSOLETA D'ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ AMB MONGETES DE  
STA. PAU I LA SEVA PICADA DE FRUITS SECS

15'30€



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 CAMELITZADA 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 CAMELITZADA I FOIE

14'80€



### LES NOSTRES AMANIDES

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 VERMELS  
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€**



CUA DE BOU DESOSSADA AMB SALSA DE ROSSINYOLS  
**15'80€**

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€**



PIT DE POLLASTRE FARCIT DE GAMBA, ESPINACS I MOSTASSA  
**13'80€**

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)	15,90€
EMENDIS - VINET (Xarel·lo)	15,90€
CAN FEIXES (Malvasia - Chardonnay - Macabeu - Parellada)	13,00€
VILADELLOPS (Xarel·lo)	13,00€
ALBET I NOYA - 3 MACABEUS (Macabeu)	14,50€
XINO- XANO - ORIOL ROSSELL (Xarel·lo - Muscat)	12,00€
BOLET - CAMAGROC (Xarel·lo)	11,60€
MAS RODÓ (Montonega blanc)	15,50€
HIPERIC (Xarel·lo-Muscat)	12'60€
VIROLET - Caves Oriol Rossell (Xarel·lo)	13'50€

### VINS ROSATS

PETIT CAUS (Syrah-Merlot-Cabernet sauvignon-Ull de llebre)	13'50€
XINO-XANO - Oriol Rossell (Merlot-Syrah)	12'00€
ALBET I NOYA (Merlot-Pinot noir)	12'50€
BOLET - APAGALLUMS (Pinot noir)	12'00€
FREYRE ROSAT (Sumoll-Syrah)	13'00€

### VINS NEGRES

FINCA VILADELLOPS (Syrah-Garnatxa)	17'80€
XINO-XANO - Oriol Rossell (Merlot-Syrah-Cabernet sauvignon)	12'00€
CAN FEIXES SELECCIÓ 2018 (Merlot-Ull de llebre)	16'50€
ROCAPLANA -Oriol Rossell (Syrah)	17'50€
EMEDIS DUET (Syrah-Tempranillo)	16'00€
LES FORQUES - Mas Candí (Cabernet-sauvignon)	15'50€

### CAVES

CAVA ORIOL ROSSELL (brut nature)	14'50€
CAVA COLET (Extra brut vi escumós)	15'80€
CAVA IMUM - Emendis (brut nature)	15'50€
CAVA BOLET (brut nature)	14'50€

