



# cal padri

on s'uneix tradició i modernitat

## Restaurant

### PRIMERS

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

17'90€



TORRADETES AMB ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ ESCABETXAT

12'90€



"AJOBLANCO" DE COCO AMB SARDINES FUMADES DE "BENFUMAT"  
I FRUITES DE TEMPORADA

13,80 €



ESCALIVADA AMB BURRATA I TOMÀQUET CONFITAT AL PESTO

12,80€



COCA DE MORESC AMB ESCOPINYES,  
PIPERRADA DE VERDURES SOFREGIDES I MATÓ

13'60€



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

15'80€



AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA CABRA AMB  
MERMELADA DE TOMÀQUET XERRY DE L'HORT DE  
CAL PADRÍ I FRUITS SECS

12'80€



CEVICHE DE BACALLÀ, MANGO I LLIMA

14,90€



# cal padri

on s'uneix tradició i modernitat

## Restaurant

### ELS NOSTRES CANELONS I PASTES

CANELONS D'ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ  
12'80€



RAVIOLIS D'ÀNEC AMB CHUTNEY DE MANGO  
13'80€



CANELÓ DE BRANDADA DE BACALLÀ AMB CREMA  
DE PEBROT DEL PIQUILLO I PARMESÀ  
14'50€



CANELÓ DE MELÓ AMB SALMÓ FUMAT FARCIT DE FORMATGE  
CREMÓS I VINAGRETA D'ANET  
13'90€



CANELÓ DE CEP AMB SALSA PARMESÀ  
13'80€



RISSOTO DE CEPS AMB CREMA DE PARMESÀ  
14'50€



## SEGONS

### ELS NOSTRES PLATS AMB ÀNEC

ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS  
**18'50€**



MAGRET D'ÀNEC AMB CEBA CAMELITZADA I  
FRUITS VERMELLS  
**19'50€**

ARRÒS D'ÀNEC CRIAT A CAL PADRÍ  
**15'50€**

### CARNS I ARROSSOS

ARRÒS NEGRE AMB CALAMAR I GAMBES  
**13'50€**



PEUS DE PORC DESOSSATS FARCITS DE CEPES I FOIE  
**16'50€**



PRESA IBÈRICA A LA BRASA AMB CEBETES CAMELITZADES,  
BOLETS I UNA REDUCCIÓ DE VERMUT  
**17'80€**



GALL NEGRE DEL PENEDES À L'OPORTO AMB PRUNES  
**18'00€**



ENTRECOT DE VACA GALLEGA (300-350 grs)  
A LA BRASA AMB PATATES FREGIDES  
**19'50€**

WELLINGTON DE FILET DE VEDELLA AMB UNA DUXEL DE XAMPINYONS,  
MOSTASSA, COMPOTA DE POMA, PERNIL SALAT I  
REDUCCIÓ DE VI  
**23'90€**



MELÓS DE VEDELLA AL VI NEGRE  
AMB PARMENIER DE PATATA  
**18'30€**





## PEIXOS

POP A LA BRASA AMB MOUSSE D'ALVOCAT  
I DAUS DE PATATA CONFITADA A L'ALLET  
**23'00€**



LLENGUADO AMB CREMA DE GAMBA I GINGEBRE  
**17'50€**



LLOM DE BACALLA AL CARBÓ AMB MAIONESA AL CURRY  
**14'90€**



LLOBARRO AMB SALTEJAT DE CEPES I Salsa REGALÈSSIA  
**15'80€**



## PLATS PER A NENS

MACARRONS  
**8'50€**

NUGGETS AMB PATATES  
**7'50€**



BOTIFARRA AMB PATATES  
**10'50€**

XAI A LA BRASA AMB PATATES  
**12'90€**

CALAMARS A LA ROMANA  
**7'80€**



CROQUETES (8 unitats)  
**7,90€**



*cal padri*  
on s'uneix tradició i modernitat  
Restaurant



## POSTRES

FRUITA DEL TEMPS  
**3'50€**

PASTÍS DE LA SETMANA  
**7'50€**

COULANT DE XOCOLATA  
**7'70€**

CREMA CATALANA  
**4'50€**

COPA DE GELAT ARTESÀ  
**7'50€**





## VINS

### VINS BLANCS

CAN FEIXES (Malvasia - Chardonnay - Macabeu - Parellada)	16,20€
VILADELLOPS (Xarel·lo)	15,50€
ALBET I NOYA - 3 MACABEUS (Macabeu)	16,80€
XINO- XANO - ORIOL ROSSELL (Xarel·lo - Muscat)	13,80€
R DEL VI- (Xarel·lo)	13'80€
HIPERIC (Xarel·lo-Muscat)	12'60€
BOLET -CAMAGROC (Xarel·lo)	14'50€

### VINS ROSATS

PETIT CAUS (Syrah-Merlot-Cabernet sauvignon-Ull de llebre)	15'50€
XINO-XANO - Oriol Rossell (Merlot-Syrah)	13'80€
ALBET I NOYA (Merlot-Pinot noir)	14'80€
BOLET - APAGALLUMS (Pinot noir)	14'80€
FREYRE ROSAT (Sumoll-Syrah)	15'00€

### VINS NEGRES

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

### CAVES

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

