

NUESTRA CARTA

— La esencia de la cocina del Penedès y la tradición son el alma de esta carta —

ENTRANTES

Jamón ibérico en virutas	— 17,00
Queso a la brasa trufada	— 10,50
Buñuelos de bacalao	— 11,50
Croquetas de carne de perol	— 11,50
Calamares sevillanos	— 11,50
Huevos estrellados con patata de Prades, tófono y foie	— 12,50
Canelones de capón con beixamel de setas y parmesno	— 12,00

PLATOS DE LA MASIA

Tabla de embutidos km 0	— 12,00
Ensalada de la huerta	— 8,00
Nuestra “esqueixada” de morro de bacalao con romesco	— 13,50
Garbanzos del Anoia con butifarra negra y cansalada	— 11,50
Escalivada a la brasa con anchoas 000	— 11,50
Pato “mut” del Penedès asado con ciruelas y piñones	— 15,50
Fricandó de ternera con setas	— 14,50
Arroz a la cazuela	— 16,50
Bacalao a la catalana con pasas y piñones	— 16,50

LA BRASA

Para cocer nuestras carnes a la brasa utilizamos una barbacoa especial, una combinación de una parrilla y un horno, que trabaja 100% con carbón vegetal de la variedad “Quebracho blanco”, es un carbón ecológico muy aromático. Este sistema de cocción trabaja a alta temperatura y aporta el sabor auténtico de la leña, consiguiendo texturas y cocciones únicas en todos los productos.

CARNE A LA BRASA CON GUARNICIÓN

Parrillada de carne	— 15,50
Butifarra de la Llacuna	— 10,50
½ espalda de cordero de la granja Farràs	— 16,00 (SMP+2)
Cordero de la granja Farràs a la brasa	— 15,50
Lomo bajo escalopado de rubia gallega 350 grs	— 17,50
El lomo bajo sin hueso es la parte baja de donde se saca el entrecot	
Solomillo de ternera	— 20,00 (SMP+2)
Pollo criado con grano a la brasa al perfume de hierbas	— 14,00
Pluma ibérica a la brasa	— 15,50
Pies de cerdo macerado al cava a la brasa	— 13,50
Xurrasco de ternera de Can Marbres madurado a la brasa	— 15,00

SMP: Suplemento con el menú pica-pica

PESCADOS CON GUARNICIÓN

Morro de bacalao a la brasa con refritos de ajo y bicho	— 15,50
Pulpo y panceta a la brasa con romesco	— 16,50
Calamares a la plancha	— 14,00
Dorada a la brasa a la sal de hierbas autóctonas	— 15,00

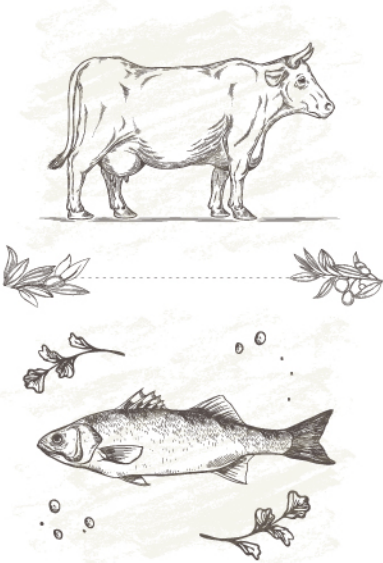
LAS GUARNICIONES

Todos los platos de brasa irán acompañados de diferentes guarniciones de productos de temporada

I.V.A. incluido



NUESTRA SELECCIÓN



MENÚ DE PROXIMIDAD

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Embutidos de km 0 con pan de coca untado con tomate y aceite de oliva virgen
Queso a la brasa
Escalivada a la brasa con anchoas
Nuestra “esqueixada” de morro de bacalao

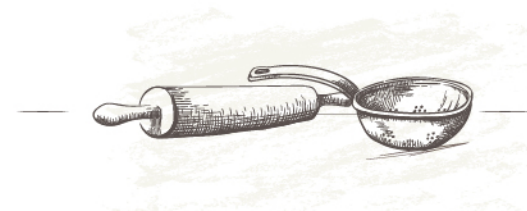
SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Nuestra parrillada de carne
Morro de bacalao a la brasa con refrito de ajo y bicho

POSTRES A ESCOGER

Incluido: Pan y agua mineral
No incluidos: Bodega y café

— 32,00€



MENÚ CALÇOTADA

PARA EMPEZAR...

Olivas arbequinas
Chips mediterráneas

LOS CALÇOTS

Calçots de la Fortesa sin límite
con salsa de la Masia

PARRILLADA DE CARNE

Butifarra de Can Travé de la Llacuna
Cordero de la granja Farràs de Sant Llorenç
Butifarra negra de Carns Romeu de Gelida
Pollo de granja

Con guarniciones de:

Patatas a la brasa con alioli de cava
Alubias de Santa Pau salteadas
Alcachofa a la brasa
Pan con tomate

POSTRES

Sorbetes de naranja
Crema catalana

Incluido: Pan y agua mineral
No incluidos: Bodega y café

— 36,00€

NUESTROS MENÚS

— Todos los menús son para mesas enteras y el precio es por persona —

MENÚ PICA-PICA

PICA-PICA... PARA COMPARTIR

Jamón ibérico en virutas
Pan de coca untado con tomate y aceite de oliva virgen
Buñuelos de bacalao
Croquetas de carne de perol
Canelones de capón con bechamel de setas y parmesno
Huevos estrellados con patata de Prades, tófono y foie

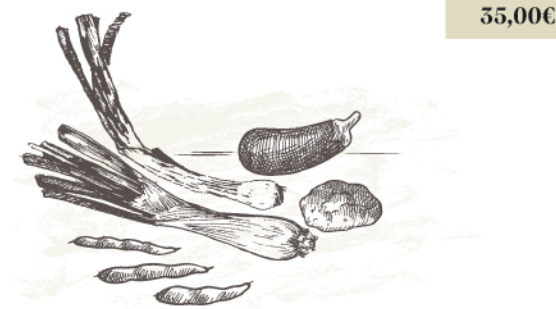
SEGUNDO PLATO:

A escoger cualquier plato de la carta
SMP (suplemento en este menú)

POSTRES A ESCOGER

Incluido: Pan y agua mineral
No incluidos: Bodega y café

35,00€



MENÚ INFANTIL

Macarrones, croquetas y patatas fritas
Postres
Agua o refresco

— 15,00€



I.V.A. incluido

NUESTROS POSTRES

— Repostería artesana, dulces golosinas y pasteles seleccionados —

POSTRES

- Crema catalana con carquiñolis - 6,00
- Macedonia de fruta natural, con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina - 6,00
- Texturas de chocolate de Cal Simón y cava - 6,50
- Nuestro cheese cake - 6,00
- Pastel caliente de chocolate con helado de avellanas - 6,00
- Gourmanderías Penedesencas: Catánias y carquiñolis - 6,00



HELADOS ARTESANOS

Helados caseros elaborados con el método tradicional que respetan al máximo los ingredientes para disfrutar y potenciar su sabor.

LOS CLÁSICOS

- Chocolate, vainilla, mandarina ... consulten a nuestro personal - 5,50

LOS DE TEMPORADA

- Helado de mandarina y calabaza - 5,50
- Helado de praliné de avellanas - 5,50

LOS PANES, ACEITE Y VINAGRES

- Pan artesano; Pan elaborado con harina de trigo sarraceno fermentada, masa de levadura de trigo y harina de trigo malteada. - 2,00
- Pan de coca untado con tomate y aceite de oliva virgen - 2,00
- Aceite de variedad Arbequina
- Vinagres de Cava y FORVM de Cabernet Sauvignon



I.V.A. incluido

Alergias e intolerancias alimentarias

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal.

Consulten nuestras opciones de menú

LA MASIA
— D'ESPLUGUES —
by Cal Blay



Esta carta ha sido elaborada bajo la premisa de los productos de calidad y proximidad y una cocina franca. Hemos seleccionado cuidadosamente los ingredientes, buscando y probando diferentes proveedores de nuestro territorio.

Las técnicas de cocción y la brasa son dos valores añadidos de los platos de la carta, porque respetan el producto sin olvidar la esencia de la cocina de Cal Blay.

Les recomendamos también que visiten el restaurante Cal Blay Vinticinc, ubicado en una antigua bodega modernista en el centro de Sant Sadurní, la Capital del Cava. Y el Mirador de les Caves situado en un paraje excepcional, rodeado de viñedos y con unas vistas únicas al corazón del Penedès

Gracias por su presencia

