

el Cortijo

MONTBLANC

Entrants

Entrantes

AMANIDA DE L'HORT AMB TRONC DE TONYINA / 7,90€

Ensalada de la huerta con tronco de atún

AMANIDA TEBIA AMB BOLETS, PERNIL D'ANEC I PATE / 8,95€

Ensalada tibia con setas, jamón de pato y paté

AMANIDA DE FUMATS I ALVOCAT AMB VINAGRETA DE NOUS / 8,95€

Ensalada de ahumados y aguacate con vinagreta de nueces

TRIFASIC DE GAMBA I GUACAMOLE AMB ALFABREGA / 6,75€

Trifásico de gamba y guacamole con albahaca

VERDURES EN TEMPURA / 6,75€

Verduras en tempura

PISSARRA DE PERNIL IBERIC AMB PA TORRAT / 13,95€

Pizarra de jamón Ibérico con pan tostado

CARPACCIO DE CARABASSO AMB TOC DE LLIMA I PARMESA / 7,75€

Carpaccio de calabacín con toque de lima y parmesano

Pizzas

Pizzas

Amb tomàquet, orenga, mozzarella i ...

Con tomate, orégano, mozzarella y...

SANT FRANCESC: PERNIL DOLÇ / 9,85€

Jamón cocido

SANT MIQUEL: BACO / 9,85€

Bacon

CUCAFERA: TONYINA, CEBA, PEBROT I OLIVES VERDES / 10,75€

Atún, cebolla, pimiento y aceitunas verdes

EL BESTIARI: ALBERGINIA, CARABASSO, PEBROT, CEBA MORESC I XAMPINYONS / 10,75€

Berenjena, calabacín, pimiento, cebolla, maíz y champiñones

SANT MARÇAL: CINC FORMATGES / 10,75€

Cinco quesos

LA DEL TIJO: PINTXOS, OU I PEBROTETS / 10,75€

Pinchos, huevo y pimientos del padrón

LA D'HEURA*: HEURA I MOZZARELLA VEGANA / 11,75€

Heura y mozzarella vegana

Tapes

Tapas

BROTXETA DE PINTXO AMB CONFITURA AGREDOLÇA DE FRUITES / 5,25€

Brocheta de pincho con confitura agridulce de frutas

BROTXETA D'HEURA* AMB CONFITURA AGREDOLÇA DE FRUITES / 6,75€

Brocheta de Heura con confitura agridulce de frutas

PETXINES AMB LA SALSA DE L'OLIVIA / 6,75€

Pechinas con la salsa de Olivia

SIPIA A LA PLANXA MARINADA AMB ALL I JULIVERT / 9,25€

Sepia a la planxa marinada con ajo y perejil

TWISTERS AMB LLAGOSTINS TACATS DE SALSA ROSA / 7,30€

Twisters con langostinos manchados de salsa rosa

POTA DE POP A LA GALLEGA AMB PATATA / 15,75€

Pata de pulpo a la gallega con patata

POPETS A LA PLANXA AMB ROMESCO I LLIT DE PURE DE PATATA / 9,25€

Pulпитos a la plancha con romesco y lecho de puré de patata

PATATES BRAVES / 4,75€

Patatas bravas

CARAGOLS CONFITATS AMB SAL I PEBRE / 8,85€

Caracoles confitados con sal y pimienta

PATATES TEULA AMB QUATRE SALSES / 5,75€

Patatas teja con cuatro salsas

CROQUETES DE CARN O BOLETS (A ESCOLLIR) / 4,95€

Croquetas de carne o setas (a escoger)

REMENAT D'OUS AMB PATATES I PERNIL IBERIC / 8,85€

Revuelto de huevos con patatas y jamón Ibérico

TIRES CRUIXENTS DE POLLASTRE / 9,25€

Tiras crujientes de pollo

Carmanyoles

Panes rellenos

DE CANSALADA CONFITADA I HUMMUS D'ALBERGINIA / 9,50€

De panceta confitada y hummus de berenjena

DE PINTXOS, VARIAT DE BOLETS I OU FERRAT / 9,50€

De pinchos, variado de setas y huevo frito

Llesques de Cal Palau

Llescas de Cal Palau

AMB DUES BROTXETES DE PINTXO / 8,25€

Con dos brochetas de pincho

AMB LLONGANISSA DE CAL PRATS VILÀ I FORMATGE D'ESCAMORÇA / 8,50€

Con longaniza de Cal Prats Vilà y queso scamorza

Combo Infantil

MACARRONS, PATATES I...

A ESCOLLIR: NUGGETS, CROQUETES DE CARN O BOLETS, LLONGANISSA O AMANIDA / 6,95€

Macarrones, patatas y...

A escoger: nuggets, croquetas de carne o setas, longaniza o ensalada

Vins

Vinos

Negres

Tintos

NANOS DE JOSEP FORASTER / 9,75€
12,5º, Montblanc, "Ull de llebre, Cabernet i Trepà"

CASTELL DE CLOS MONTBLANC / 9,75€
13,5º, Barberà de la Conca, "Tempranillo"

ENCANTATS DE GELIDA VITICULTORS / 12,35€
13º, Blancafort, "Ull de llebre"

GRILLAT JOVE DELS TOSSALETS / 12,75€
14º, Barberà de la Conca, "Trepà"

12@ DE CARLES ANDREU / 12,75€
12º, Pira, "Trepà"

CUCA DE LLUM DE SUCCES VINICOLA / 14,75€
13º, Barberà de la Conca, "Trepà"

GRILLAT DELS TOSSALETS / 15,75€
12,5º, Barberà de la Conca, 12m barrica, "Trepà"

Blancs

Blancos

BLANC DE BLANCS DE PORTELL / 9,75€
11º, Sarral, "Parellada i Macabeu"

NANOS DE JOSEP FORASTER / 10,25€
12º, Montblanc, "Macabeu"

CASTELL DE CLOS MONTBLANC / 10,35€
13º, Barberà de la Conca, "Macabeu i Chardonnay"

SUSEL DE ROSA MARIA TORRES / 10,75€
12,5º, Sarral, "Viognier"

GALLINER DE GERIDA VITICULTORS / 11,85€
13º, Blancafort, "Muscat i Parellada"

PARELLADA DE CARLES ANDREU / 12,75€
11,5º, Pira, "Parellada"

Rosats

Rosados

TREPAT DE PORTELL / 9,75€
11º, Sarral, "Trepà"

NANOS DE JOSEP FORASTER / 10,25€
11,5º, Montblanc, "Trepà"

CASTELL DE CLOS MONTBLANC / 10,35€
13,5º, Barberà de la Conca, "Tempranillo, Merlot i Syrah"

SUSEL DE ROSA MARIA TORRES / 10,75€
12,5º, Sarral, "Pinot noir"

Sangries

Sangrias

DE VI / 10,75€
De vino

DE CAVA / 12,50€
De cava

Caves

Cavas

BRUT NATURE DE CARLES ANDREU, PIRA / 12,75€

BRUT NATURE DE PORTELL, MONTBLANC / 12,75€

Postres

Postres

TRUFES AMB NATA / 4,25€
Trufas con nata

COULANT AMB GELAT DE VAINILLA / 4,50€
Coulant con helado de vainilla

TIRAMISU CASOLA / 4,50€
Tiramisú casero

XOCOMILFULLES DE MADUIXES AMB NATA / 4,95€
Chocomilhojas de fresas con nata

CREMA CATALANA / 4,25€
Crema catalana

GELAT DE XARRUP DE LLIMONA O FRUITES DEL BOSC / 4,75€
Helado de sorbete de limón o frutos del bosque

TRUFITO DE XOCOLATA / 4,50€
Trufito de chocolate

CORNETTO* NATA, VAINILLA, MADUIXA O XOCOLATA / 1,85€
Cornetto Nata, Vainilla, Fresa o Chocolate

MONTBLANQUINS/MERLETS I CATANIES AMB VI DOLÇ / 3,75€

Montblanquins/Merlets y Catánias con vino dulce

ORELLETA DEL MONESTIR DE POBLET AMB VI DOLÇ / 3,25€

Orelleta del Monasterio de Poblet con vino dulce

MEL I MATO / 4,50€
Requesón con miel

MUSIC AMB VI DOLÇ / 4,85€
Frutos secos con vino dulce

FRUITA DE TEMPORADA / € A CONSULTAR
Fruta de temporada

LLIMONA O COCO GELAT / 4,75€
Limón o coco helado

MAGNUM* FRAC, BLANC O AMETLLAT / 2,85€
Magnum Frac, Blanco o Almendrado

