

CAVES · ESCUMOSOS · CORPINNATS
CAVAS · ESPUMOSOS · CORPINNAT - SPARKLING WINE

D.O. CAVA

ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS Pinot Noir, Xarel·lo i Trepal	27,00 €
FREIXENET CUVÉE DS Xarel·lo, Macabeu i Parellada	25,50 €
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE (ECO) Xarel·lo, Macabeu i Parellada	26,50 €
JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ BRUT RESERVA (ECO) Chardonnay	33,00 €

CORPINNAT

LLOPART LEOPARDI BRUT NATURE VINTAGE Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	30,90 €
LLOPART BRUT NATURE RESERVA Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay	20,90 €

CLÀSSICS Penedès

AT ROCA BRUT NATURE ROSAT Xarel·lo, Macabeu i Parellada	20,90 €
--	---------

VINS – VINOS – WINES

VINS BLANCS - VINOS BLANCOS - WHITE WINES D.O. Penedès

DOMÈNECH VIDAL FREYÉ PARELLADA MUSCAT Parellada i Muscat	15,90 €
EUDALD MASSANA NOYA L'AVI TON (ECO) Xarel·lo fermentat en bota	20,50 €
JUVÉ & CAMPS GREGAL D'ESPIELLS (ECO) Muscat, Gewürztraminer i Malvasia	18,50 €
CAN SUMOI XAREL·LO (ECO I NATURAL) Xarel·lo	20,90 €

VINS NEGRES - VINOS TINTOS - RED WINES D.O. Penedès

MAS COMTAL ANTISTIANA (ECO) Cabernet Franc	20,90 €
ALBET NOYA MILANA (ECO) Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Merlot i Caladoc	32,50 €
JEAN LEON 3055 (ECO) Petit Verdot i Merlot	22,00 €
MONESTIR SANT SEBASTIÀ DELS GORGS Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Syrah	23,00 €

VINS ROSATS - VINOS ROSADOS - ROSÉ WINE D.O. Penedès

MAS COMTAL ROSAT DE LLÀGRIMA (ECO) Merlot	16,50 €
--	---------



LA CARTA



CAT

Entrants

Taula de formatges catalans	14,00 €
Pernil Ibèric de gla 100% D.O.P. Los Pedroches	26,00 €
Anxoves de L'Escala 00 (8u)	18,00 €
Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina	15,00 €
Croquetes de carn de perol (6u)	14,00 €
Gambes vermelles a la sal (10u)	26,00 €
Carpaccio de gamba vermella	18,00 €
Salmó marinat	15,00 €
Canelons de carn amb crema de ceps i pols de parmesà	14,00 €
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	15,00 €
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra	3,00 €

A la cassola

Fricandó de vedella tradicional amb bolets	18,00 €
Ànec mut del Penedès amb prunes i pinyons	18,00 €

A la brasa

Morro de bacallà	19,00 €
Pop i cansalada a la brasa amb romesco	22,00 €
Entrecot laminat, amb 15 dies de maduració (350gr)	22,00 €
Ploma Ibèrica	22,00 €
Filet de vedella de Girona (200g)	24,00 €

**tots els plats de brasa porten acompanyaments de temporada*

MENÚ TERRACOTA

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina
Pernil ibèric D.O.P. Los Pedroches
Salmó marinat
Croquetes de carn de perol
Pa de coca sucata amb tomacons i oli d'Arbequina
Gambes vermelles doble vida:
- *Gambes vermelles a l'allet*
- *Ous ferrats amb patates i oli de les gambes a l'allet*

.....

Gelat de mandarina

.....

Gormanderies: Catànies i carquinyolis

45,00 €

Beguda no inclosa

Pa del terròs de Ca l'Arseni; pa de llarga fermentació
cuit al forn de pedra refractària

3,00 €



LA CARTA



CAST

Entrantes

Tabla de quesos catalanes	14,00 €
Jamón Ibérico de bellota 100% D.O.P. Los Pedroches	26,00 €
Anchoas de L'Escala 00 (8u)	18,00 €
Ensalada de tomate y ventresca de atún	15,00 €
Croquetas de carne de perol (6u)	14,00 €
Gambas rojas a la sal (10u)	26,00 €
Carpaccio de gamba roja	18,00 €
Salmón marinado	15,00 €
Canelones de carne con crema de setas y polvo de parmesano	14,00 €
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie	15,00 €
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra	3,00 €

A la cazuela

“Fricandó” de ternera tradicional con setas	18,00 €
Pato mudo del Penedès con ciruelas y piñones	18,00 €

A la brasa

Morro de bacalao	19,00 €
Pulpo y panceta a la brasa con romesco	22,00 €
Entrecot laminado, con 15 días de maduración (350gr)	22,00 €
Pluma Ibérica	22,00 €
Solomillo de ternera de Girona (200g)	24,00 €

**todos los platos de brasa llevan gurniciones de temporada*

MENÚ TERRACOTA

Ensalada de tomate con ventresca de atún
Jamón ibérico D.O.P. Los Pedroches
Salmón marinado
Croquetas de carne de perol
Pan con tomate y aceite de Arbequina
Gambas rojas doble vida:
- *Gambas rojas al ajillo*
- *Huevos fritos con patatas y aceite de las gambas al ajillo*

.....

Helado de mandarina

.....

Petits fours: “Catanies i carquinyolis”

45,00 €

Bebida no incluida

Pan “del terròs” de Ca l’Arseni; pan de larga fermentación cocido al horno de piedra refractaria 3,00 €



MENU



ENG

Starters

Catalan cheeses table	14,00 €
Acorn-fed Iberian Ham 100% D.O.P. Los Pedroches	26,00 €
Anchovies from L'Escala 00 (8u)	18,00 €
Tomato and tuna belly salad	15,00 €
Perol meat croquettes (6u)	14,00 €
Red prawns in salt (10u)	26,00 €
Red prawn carpaccio	18,00 €
Marinated salmon	15,00 €
Meat cannelloni with mushroom sauce and parmesan powder	14,00 €
Farm eggs with Prades potatoes, truffle and foie	15,00 €
Thin local bread with tomato and extra virgin olive oil	3,00 €

Casserole

Traditional veal “fricandó” with mushrooms	18,00 €
Penedès mute duck with plums and pine nuts	18,00 €

Grilled

Cod loin	19,00 €
Grilled octopus and bacon with “romesco”	22,00 €
Laminated entrecôte with 15 days of maturation (350gr)	22,00 €
Iberian pork (boneless flank)	22,00 €
Sirloin of veal from Girona (200g)	24,00 €

**All the grilled dishes have different seasonal side dishes*

TERRACOTA MENU

Tomato salad with tuna belly
Iberian ham D.O.P. Los Pedroches
Marinated salmon
Perol meat croquettes
Bread with in tomato with Arbequina oil
Double life red prawns:
- *Red prawns with garlic*
- *Fried eggs with potatoes and garlic prawn oil*

.....

Tangerine ice cream

.....

Petits fours: “Catanies i carquinyolis”

45,00 €

Drink not included

Ca l’Arseni bread: Sant Sadurní artisan bread

3,00 €





LES POSTRES

El nostre xuixo de crema a la brasa amb salsa xocolata 70% de Cal Simón	7,00 €
Gelats i sorbets artesants	6,00 €
Tiramisú	7,00 €
Macedònia de fruites amb sorbet de mandarina	7,00 €
El nostre postre de gintònic	7,00 €

VINS DOLÇOS A COPES

Vi de licor El Prior Mistela	- Raims blancs i negres -	3,00 €
Vi de licor El Prior Moscatell	- Moscatell -	3,00 €
Vi de licor El Prior Ranci	- Raims blancs macerats -	3,00 €
Mas Comtal Lyric Solera 1993	- Merlot -	6,50 €
Albet i Noya Dolç Adrià 2007	- Garnatxa -	5,50 €



OUR DESSERTS

“Xuixo” filled with pastry cream and 70% chocolate sauce by Cal Simón	7,00 €
Home made ice creams & sorbets	6,00 €
Tiramisú	7,00 €
Fruit salad with tangerine sorbet	7,00 €
Our gin tonic dessert	7,00 €

SWEET WINES BY THE GLASS

Liqueur wine El Prior Mistela	- White and black grapes -	3,00 €
Liqueur wine El Prior Moscatell	- Muscat -	3,00 €
Liqueur wine El Prior Ranci	- Macerated white grapes -	3,00 €
Mas Comtal Lyric Solera 1993	- Merlot -	6,50 €
Albet i Noya Dolç Adrià 2007	- Garnatxa -	5,50 €



NUESTROS POSTRES

Chucho de crema a la brasa con salsa de chocolate 70% de Cal Simón	7,00 €
Helados y sorbetes artesanos	6,00 €
Tiramisú	7,00 €
Macedonia de frutas con sorbete de mandarina	7,00 €
Nuestro postre de gintónico	7,00 €

VINOS DULCES A COPAS

Vino de licor El Prior Mistela	- Uva blanca y negra -	3,00 €
Vino de licor El Prior Moscatel	- Moscatel -	3,00 €
Vino de licor El Prior Rancio	- Uva blanca macerada -	3,00 €
Mas Comtal Lyric Solera 1993	- Merlot -	6,50 €
Albet i Noya Dolç Adrià 2007	- Garnacha -	5,50 €

CASAMENTS · EVENTS · ENOTURISME



font de la canya
HOTEL BOUTIQUE

BY CAL BLAY

POSTRES · DESSERTS