



Restaurant



Carta



Amanides / Ensaladas / Salads / Salades

Amanida de tomàquet i mozzarella amb vinagreta d'alfàbrega 7,30 €

Ensalada de tomate y mozzarella con vinagreta de albahaca

Salad of tomatoes and mozzarella with basil vinaigrette

Salade du tomates et mozzarella avec vinaigrette de basilic

Amanida de l'horta 6,10 €

Ensalada de la huerta

Salad of the orchard (green salad)

Salade du potager (salade verte)

Amanida Catalana 7,90 €

Ensalada Catalana

Catalan Salad

Salade catalanne

Amanida de favetes saltades amb encenalls de pernil ibèric 8,90 €

Ensalada de habitas salteadas con virutas de jamón ibérico

Salad of baby broad beans with Iberian cured ham shavings

Salade de fèves fines aux copeaux de jambon ibérique

Amanida tèbia amb formatge de cabra i vinagreta d'alfàbrega 8,90 €

Ensalada templada con queso de cabra y vinagreta de albahaca

Warm salad with goat cheese and basil vinaigrette

Salade tempèrèe avec fromage de chèvre et vinaigrette de basilic

Amanida de mató de Montserrat i fruits secs a la vinagreta de mel 8,90 €



Ensalada de "mató" de Montserrat y frutos secos a la vinagreta de miel

Salad with nuts and mató from Montserrat dressed with honey vinaigrette sauce

Salade de noix et mató de Montserrat au vinaigrette de miel



Restaurant



Carta



Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

Fideuada amb allioli (mínim dos persones)	11,50 €
<i>Fideuada con alioli (mínimo dos personas)</i>	
Noodles paella with garli mayonnaise (minimum two people)	
<i>Fideuada à l'ailloli (paella de vemicelles) (minimum deux personnes)</i>	
Paella marinera o Arròs negre (mínim dos persones)	11,50 €
<i>Paella marinera o Arroz negro (mínimo dos personas)</i>	
Paella à la marinère or Black rice (minimum two people)	
<i>Paella à la marinère ou Riz noir (minimum deux personnes)</i>	
Albergínia a la brasa gratinada amb formatge de cabra	8,80 €
<i>Berenjenas a la brasa gratinada con queso de cabra</i>	
Grilled aubergines a le graten with goat cheese	
<i>Aubergines grillé sur la braise gratinées avec fromage de chèvre</i>	
Canelons de l'àvia	8,40 €
<i>Canelones de la abuela</i>	
Canelloni granny style	
<i>Canelloni de la grand-mère</i>	
Canelons d'espínacs	8,40 €
<i>Canelones de espinacas</i>	
Spinach canelloni	
<i>Cannelloni aux épinards</i>	
Macarrons a la bolonyesa	7,20 €
<i>Macarrones a la boloñesa</i>	
Penne bolognese	
<i>Macaronis à la bolognaise</i>	
Graellada de verdures amb salsa de romesco i maionesa	8,50 €
<i>Parrillada de verduras con salsa de romesco y mayonesa</i>	
Assorted grilled vegetable with romesco sauce and mayonnaise	
<i>Légumes grillés au sauce du romesco et mayonnaise</i>	
Torrada d'escalivada i anxoves de l'Escala	9,10 €
<i>Tostada de escalivada y anchoas de la Escala</i>	
Escalivada toast and Escala anchovies	
<i>Toast escalivada et anchois de l'Escala</i>	

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat



Restaurant



Carta



Carns / Carnes / Meat / Viandes

Albergínies farcides de carn i gratinades	8,80 €
<i>Berenjenas rellenas de carne y gratinadas</i>	
Meat -Stuffed aubergines au gratin	
<i>Aubergines farcies à la viande et gratinées</i>	
Estofat de vedella amb bolets	9,10 €
<i>Estofado de ternera con setas</i>	
Veal stew with mushrooms	
<i>Ragoût de veau avec champignons</i>	
Estofat de porc senglar amb patates	12,40 €
 <i>Estofado de jabalí con patates</i>	
Wild boar stew with potatoes	
<i>Ragoût de sanglier avec pommes de terre</i>	
Crep Guilleumes (farcit de carn, xampinyons i gratinat)	9,10 €
<i>Crep Guilleumes (relleno de carne, champiñones y gratinado)</i>	
Crep Guilleumes (stuffed with meat, mushrooms and au gratin)	
<i>Crep Guilleumes (farcies avec viandes, champignons et gratinées)</i>	
Pollastre al forn amb romaní	7,20 €
<i>Pollo al horno con romero</i>	
Baked chicken with rosemary	
<i>Poulet au four avec romarin</i>	
Peus de porc a la brasa amb guarnició	12,40 €
<i>Manitas de cerdo a la brasa con guarnición</i>	
Grilled pig's trotters with garnish	
<i>Pieds de porc grillés sur la braise et garniture</i>	
Entrecot de vedella a la brasa (450 g) al gust	13,90 €
<i>Entrecot de ternera a la brasa (450 g) al gusto</i>	
Grilled Veal entrecôte (450 g) to taste	
<i>Entrecôte de veau grillé sur la braise au goût</i>	
Bistec de vedella a la brasa	9,20 €
<i>Bistec de ternera a la brasa</i>	
Grilled steak	
<i>Bifteck grillé sur la braise</i>	
Botifarra a la brasa amb mongetes seques	7,20 €
<i>Butifarra a la brasa con alubias</i>	
Grilled botifarra (pork sausage) with haricot beans	
<i>Botifarra grillée sur la braise (saucisse de porc) avec haricots secs</i>	

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat



Restaurant




Carta



Xai a la brasa amb guarnició <i>Cordero a la brasa con guarnición</i> Grilled lamb with garnish <i>Agneau grillée sur la braise et garniture</i>	9,10 €
Llom de porc farcit de parmesà i bacon Lomo de cerdo relleno de parmesano y bacon Loin of pork stuffed with bacon and parmesan <i>Filet de porc farcie avec du lard et parmesan</i>	9,10 €
Graellada de carn (xai, botifarra, llom, cansalada viada, xurrasco, pollastre) <i>Parrillada de carne (cordero, butifarra, lomo de cerdo, panceta, churrasco, pollo)</i> Assorted grilled meat (lamb, pork sausage, loin of pork, streaked bacon, churrasco, chicken) <i>Viandes grillées (Agneau, saucisse de porc, Filet de porc, lard maigre, churrasco, poulet)</i>	11,60 €
Salses (rocafort, pebre verd, maionesa, all i oli) <i>Salsas (roquefort, pimienta verde, mayonesa, "all i oli")</i> Sauces (roquefort, green pepper, mayonnaise, "all i oli") <i>Sauces (roquefort, poivre vert, mayonnaise, "all i oli")</i>	2,00 €

Peix / Pescado / Fish / Poisson

Bacallà a la musselina d'all i gratinat  <i>Bacalao a la muselina de ajo y gratinado</i> Codfish to the garlic muslin au gratin <i>Morue au mousseline d'ail et gratinée</i>	10,20 €
Bacallà a la mel amb aroma de taronja  <i>Bacalao a la miel con aroma de naranja</i> Codfish to honey with aroma of orange <i>Morue dans le miel avec un arômes d'orange</i>	10,20 €
Sípia a la planxa amb guarnició <i>Sepia a la plancha con guarnición</i> Grilled cuttlefish with garnish <i>Seiche grillée et garniture</i>	9,70 €
Llenguado amb salsa d'ametlles <i>Lenguado con salsa de almendras</i> Common sole with almond sauce <i>Sole commune avec sauce aux amandes</i>	12,20 €
Variat de peix (tonyina, lluç, sípia, calamars) amb gambes a la planxa <i>Variado de pescado (atún, merluza, sepia, calamares) con gambas a la plancha</i> Grilled mixed fish (tuna fish, hake, cuttle fish, squids) with shrimp <i>Poisson combiné (thon, colin, seiche, calamars) avec crevettes roses grillées</i>	11,20 €

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat



Restaurant



Carta



Menú Degustació Gastronomia de Montserrat



Croquetes de porc senglar

**Amanida de mató i fruits secs amb
vinagreta de mel**

Cigrons de Vilamarics a la catalana

**Botifarra de rovellons a la brasa amb
humus de mongetes del ganxet**

Bacallà a la musselina d'all

Brownie

Mel i mató

**Vi Idoia Can Estruch , Aigua, Pa, Cafè
Tast de Licor d' Aromes de Montserrat**

Croquetas de jabalí

*Ensalada de "mató" de Montserrat y frutos
secos a la vinagreta de miel*

Garbanzos de Vilamarics a la catalana

*Butifarra de niscalos a la brasa con humus
de judías blancas ("del ganxet")*

Bacalao a la muselina de ajol

Brownie

Requesón (mató) con miel

*Vino Idoia Can Estruch, Agua, Pan, Cafè
Cata de Licor de Aromas de Montserrat*

Wild boar croquettes

Salad with nuts and mató from Montserrat
dressed with honey vinaigrette sauce

Vilamarics Chickpeas Catalan style

Grilled botifarra (pork sausage) of wild mushroom
with humus of haricot beans ("del ganxet")

Codfish to the garlic muslin

Brownie

Milk curd (mató) with honey

Idoia Can Estruch wine , Water, Bread, Coffee
Aromas de Montserrat Liqueur

Croquettes de sanglier

*Salade de noix et mató de Montserrat au
vinaigrette de miel*

Pois chiches Vilamarics à la catalanne

*Botifarra du lactaires grillée sur la braise
(saucisse de porc) avec humus du haricots secs
("del ganxet")*

Morue au mousseline d'ail

Brownie

Miel et caillé (mató)

*Vine Idoia Can Estruch, eau, Pain, Cafe
Liqueur de Aromas de Montserrat*

32,80 €

Preu per persona Mínim 2 persones, 1 persona 38,80 / Precio por persona Mínimo 2 personas, 1 persona 38,80
Price per person Minimum two people, 1 people 38,80 / Prix par personne minimum deux personnes, 1 personne 38,80

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat



Restaurant



Carta



Menú Guilleumes

Aperitiu fred i calent Guilleumes

Graellada de carn amb allioli i guarnició

o

Variat de peix amb gambes a la planxa

Postres

Vi de la casa o Sangria, Aigua, Pa

Aperitivo frío y caliente Guilleumes

Parrillada de carne con "allioli" i guarnición

o

Combinado de pescado con gambas a la plancha

Postres

Vino de la casa o Sangría, Agua, Pan

Guilleumes hot and cold appetizer

Assorted grilled meat with "allioli" and garnish

or

Mixed fish with shrimps grilled

Desserts

House wine or Sangria, Water, Bread

À froid et à chaud apéritif Guilleumes

Viandes grillées à l'ailloli garniture

ou

Poisson combiné avec Crevettes roses grillées

Desserts

Vin maison ou Sangria, eau, Pain

19,90 €

Preu per persona Mínim 2 persones | *Precio por persona Mínimo 2 personas*
Price per person Minimum two people/ *Prix par personne Minimum deux personnes*

I també.../ Y también.../ And also.../ Et aussi...

Menú infantil

Menú infantil / Infantil Menu / Menu infantile

8,50 €

Pizzas, Entrepans, Torrades, Tapes: consulteu carta

Pizzas, Bocadillos, Tapas: consultad carta

Pizzas, Sandwiches, Toast, Tapas: Consult carte

Pizzas, Sandwiches, Toast, Tapas: vous consultez carta

Carta non stop : servei tot el dia. Consulteu carta

Carta non stop: servicio todo el día. Consultad carta

Carta non stop: Service all day. Consult carte

Carta non stop: Service tout le journé. Vous consultez carta

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat



Restaurant




Carta



Vi / Vino / Wine / Vin


Blanc / Blanco / White / Blanc

Vi de la casa / <i>Vino de la casa / House wine / Vin maison</i>	4,10 €
Vinya Silvia Blanc de Blancs DO Penedès	7,90 €
Artium Picapoll DO Pla de Bages	9,10 €
Blanc Pescador	7,90 €
Blanc Pescador 3/8	6,70 €
Can Estruch Idoia 2007 DO Catalunya 	13,90 €

Rosat / Rosado / Rosé / Rosé

Vinya Silvia Trepà DO Conca de Barberà	7,90 €
Lambrusco Ca'De'Medici	6,90 €

Negre / Negro / Red / Rouge

Vi de la casa / <i>Vino de la casa / House wine / Vin maison</i>	4,10 €
Coto Rioja Criança 2005	11,95 €
Coto Rioja 3/8 Criança 2005	8,90 €
Can Estruch Idoia Criança 2005 DO Catalunya 	13,90 €
Fargas-Fargas Ull de llebre 2006 DO Pla de Bages	10,90 €

Cava i sangria / Cava y sangria / Cava and sangria / Cava et sangria

Brut Nature Vinya Silvia	10,90 €
Brut Anna de Codorniu	19,90 €
Sangria de vi / <i>Sangria de vino / Sangria of wine / Sangria de vin</i>	7,90 €
1/2 Sangria de vi / <i>1/2 Sangria de vino / 1/2 Sangria of wine / 1/2 Sangria de vin</i>	4,70 €
Sangria de cava / <i>Sangria de cava / Sangria of cava / Sangria de cava</i>	9,20 €

Preus IVA inclòs / IVA incluido / Included taxes/ Taxes incluses



Gastronomia del Montserrat / Gastronomy of Montserrat / Gastronomie de Montserrat