



Za família Alonso del Pozo, dedicats al món de la gastronomia, decideixen l'any 1996 engegar la Masia Segarrulls. Una cuina basada en els productes de la terra i de proximitat, per la qual ara aposta la segona generació per seguir la seva essència a La Cantina de Viladellops; Jairo com a responsable de cuina i Borja com a responsable de sala.

'La Cantina, recull un ampli receptari que ha evolucionat al llarg del temps, aconseguint que, avui dia, segueixi estant ple de vida. No parem i seguim creant, amb l'objectiu de renovar i incorporar nous plats de temporada que ens permeten afirmar que som un restaurant més viu que mai'.

Za familia Alonso del Pozo, dedicada al mundo de la gastronomía, decide en el año 1996 poner en marcha la Masia Segarrulls. Una cocina basada en los productos de la tierra y de proximidad, por la que ahora apuesta su segunda generación para seguir su esencia en La Cantina de Viladellops; Jairo como responsable de cocina y Borja como responsable de sala.

'La Cantina recoge un amplio recetario que ha evolucionado a lo largo del tiempo, consiguiendo que, hoy en día, siga estando lleno de vida. No paramos y seguimos creando, con el objetivo de innovar e incorporar nuevos platos de temporada que nos permiten afirmar que somos un restaurante más vivo que nunca'.



La nostra carta

Nuestra carta



L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor



Mentre esperem

Mientras esperamos

Pernil Ibèric de gla tallat a mà
Jamón Ibérico de bellota
cortado a mano

• 26 •

Patates braves 'La Cantina'
amb *brunoise* de bacó
acompanyades amb la nostra
salsa brava i allioli
Patatas bravas 'La Cantina'
con *brunoise* de beicon
acompañadas de nuestra salsa
brava y alioli

• 7 •

Llauna de caviar imperial 30gr
Lata de caviar imperial 30gr
• 67 •

Croquetes casolanes de rostit
de pollastre
Croquetas caseras de pollo
rustido

• 11 •

Anxoves del cantàbric sobre el
pa de coca amb tomàquet
Anchoas del cantábrico sobre
pan de coca con tomate

• 17 •



Entrants

Entrantes



Ous amb dues coccions
amb parmentier de patata i
ceps.
Huevos en dos cocciones
con parmentier de patata y
ceps.

Carpaccio de magret
d'ànec amb cítrics.
Carpaccio de magret
de pato con cítrics.

spl. 5

Xató Jairo Alonso.
Xató Jairo Alonso.

Canelons de rostit tradicional
amb beixamel de ceps
Canelones de asado tradicional
con bechamel de ceps

Profiteroles de foie amb
consomé d'au.
Profiteroles de foie con
consomé de ave.

Cargols a la llauna
Caracoles a la llauna] spl. 3

Crema de ceps amb
gambas i cruixent de cap i
pota. Crema de ceps con
gambas y crujiente de cap y
pota.

Terrina de foie feta a
casa amb torrades
Tarrina de foie hecha
en casa con tostaditas] spl. 8





L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor



Carns a la llosa Carnes en la losa



Entrecot de vaca vella (250 gr.)
Entrecot de vaca vieja (250gr.)
spl. 2

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja] spl. 8



La nostra brasa

Nuestra brasa

Entrecot de vaca vella (250 gr.)
Entrecot de vaca vieja (250 gr.)

Entranya de vedella macerada amb "chimichurri"
Entraña de ternera macerada con "chimichurri"

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja] spl. 6

Costelles i mitjanes de xai
Costillas y medianas de cordero

Xuleta d'Angus (500 gr.)
*Maduració de 45 dies
Chuleta de Angus (500 gr.)
*Maduración de 45 días] spl. 34

Graellada de carn (botifarra de pagès, xai, botifarra negra i xurrasco de vedella)

Parrillada de carne (butifarra de payés, cordero, butifarra negra y churrasco de ternera)

Xuleta d'Angus (1,2 Kg.)
(per a dues persones)
*Maduració de 45 dies
Chuleta de Angus (1,2 Km.)
(para dos personas)
*Maduración de 45 días] spl. 52

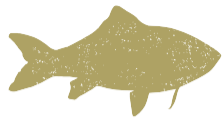
Filet d'Angus (200 gr.)
Solomillo de Angus (200 gr.)] spl. 16





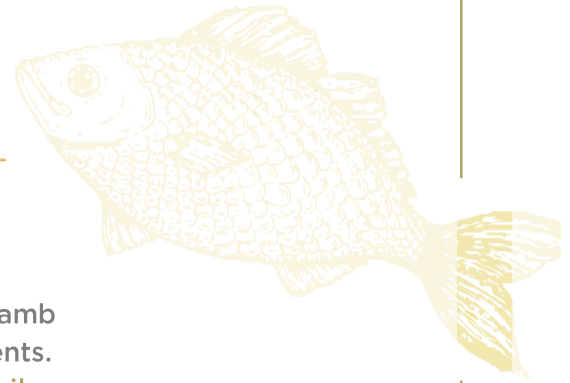
L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor



Peixos

Pescados



Rap amb emulsió escabetxada i espàrrecs de Navarra.

Rape con emulsión escabechada, y espárragos de Navarra.

Gamba vermella de costa a la brasa, amb flor de sal.(200gr)

Gamba roja de costa a la brasa, con flor de sal.(200gr)

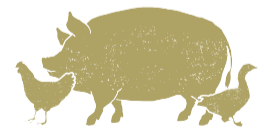
spl. 12

Bacallà al pil-pil, amb verduretes cruixents.

Bacalao en su pilpil, con verduritas crujientes

Plats del penedès i altres

Platos del penedés y otros



Gall del Penedès de Cal Nadal guisat amb gamba vermella de costa.

Gallo del Penedés de Cal Nadal, guisado con gamba roja de costa.

Fricandó d'Angus amb "senderuelas"

Fricando de Angus con senderuelas.

spl. 3

Arròs Cremós de carxofes, tripa de bacallà i piquillo.(Mínim 2 personas)

Arroz cremoso de alcachofas, tripa de bacalao y piquillo.(Mínimo 2 personas)



Els plats vegeterians

Los platos vegetarianos

Selecció de verdures a la brasa amb salsa romesco.

Selección de verduras a la brasa con salsa romesco.

Mil fulls d'albergínia, formatge, rúcula i salsa asiàtica.

Mil hojas de berenjena, queso, rúcula y salsa asiática.

Amanida de fagottini de pesto vermell, alga guacame, pastanaga i pil-pil d'oliva negra.

Ensalada de fagottini de pesto rojo, alga guacame, zanahoria y pipil de aceituna negra.





L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor





Et comentem que *Te comentamos que*

Sugerim per acompanyar els nostres plats / **Sugerimos para acompañar nuestros platos:**

Pa de coca de llenya amb tomàquet de l'hort del nostre veí Cal Tomàs i oli verge extra
Pan de coca de leña con tomate del huerto de nuestro vecino Cal Tomàs y aceite virgen extra

spl. 4

Tots els nostres plats fets a la brasa van acompanyats de patates fregides naturals i *edamame*

Todos nuestros platos hechos a la brasa van acompañados de patatas fritas naturales y edamame

Les verdures de temporada i els ous són de l'hort del nostre veí Cal Tomàs.
Las verduras de temporada y los huevos son del huerto de nuestro vecino Cal Tomàs.

*Consulta els nostres suggeriments
*Consulta nuestras sugerencias

*Per a persones celiaques, disposem de pa i plats adaptats sense gluten.
*Para personas celíacas, disponemos de pan y platos adaptados sin gluten.

*Per intoleràncies o al·lèrgies, consulteu al nostre personal.
*Para intolerancias o alergias, consulte a nuestro personal.

Carta preu tancat *Carta precio cerrado*

Carta a preu tancat que inclou un primer, un segon i les postres.
*No inclou la beguda

Carta a precio cerrado que incluye un primero, un segundo y el postre.
*No incluye la bebida

• 39

IVA inclòs ./ IVA incluido

El nostre rebost *Nuestra despensa*



Et convidem a descobrir el nostre rebost, la botiga de productes de la terra!

Apostem per la qualitat de proximitat, un valor artesanal amb l'ànima del Penedès.

iTe invitamos a descubrir nuestra despensa, la tienda de productos de la tierra!

Apostamos por la calidad de proximidad, un valor artesanal con el alma del Penedés.





L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor