



La 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’

La 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’.



Carta de preu tancat

Carta de 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

En cas de no voler fer aquesta carta de preu tancat els plats que es demanin es cobraran de manera individual.

En aquest cas, el servei d'aperitiu, pa i oli, tindrà un cost de 2,5€ (si no el vol que sigui servit avisi al nostre equip)

En caso de no querer hacer este tipo de carta de precio cerrado, los platos que se soliciten se cobraran de manera individual.

En este caso, el servicio de aperitivo, pan y aceite, tendrá un coste de 2,5€ (si no quiere que se sirva avise a nuestro equipo)

SAGAZ



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/
Patates bravas “ La Cantina“ amb
brunoise de beicón acompanyadas con
nuestra salsa brava y allioli

• 8 •

Llauna de caviar imperial 30 gr /
Lata de caviar imperial 30 gr

• 67 •

Croquetes casolanes de rostit
de pollastre (5 un.)

Croquetas caseras de pollo
rustido (5 und)

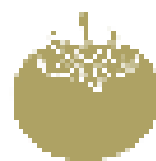
• 11 •

Anxoves del cantàbric sobre pa
de coca amb tomàquet/
Anchoas del Cantábrico sobre
pan de coca con tomate

• 17 •

Entrants

Entrantes



Ajoblanco mariner, Wakame i sardi-
na fumada amb perles de soia .
Ajoblanco marinero, wakame y sar-
dina ahumada con perlas de soja

Cargols a la llauna | **supl. 4**
Caracoles a la llauna

Canelons de rostit tradicional
amb crema de ceps
Canelones de asado tradicional
con crema de ceps

Brots, ànec mut,pera,parmèsà
i vinagreta de figa.

Brotos, pato mudo,pera, par-
mesano y vinagreta de higo

Steack tàrtar d´Angus tallada
a Ganivet | **supl. 8**
Steack tartar de Angus corta-
do a cuchillo

Terrina de foie feta a casa
amb torràdetes. | **supl. 9**
Tarrina de foie hecha en
casa con tostaditas

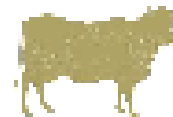
SAGAZ

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 (250 gr.)

Supl. 2

Filet de vaca vella (200 gr.)
Filete de vaca vieja (200 gr.)

Supl. 9



La nostra brasa *Nuestra brasa*

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

Filet de vaca vella (200 gr.)
Filete de vaca vieja (200 gr.)

Supl. 7

Costelles i mitjanes de xai
Costillas y medianas de cordero

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)

Entranya de vedella macerada amb "chimichurri"

Entraña de ternera macerada con "chimichurri"

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

Supl. 34

Xuleta d'Angus (1.2 kg.)
(Per dos persones)
*Maduració de 45 dies
Chuleta de Angus (1,2 kg.)
(Para dos personas)
*Maduración de 45 días

Supl. 52

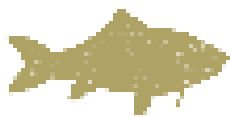
Filet d'Angus (200 gr)
Filete de Angus (200 gr.)

Supl. 16

SAGAZ

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor



Peixos

Pescados

Pop, motlles al pimentó roig i cremòs d'alberginia rostida.
Pulpo, migas al pimentón y cremoso de berenjena asada.

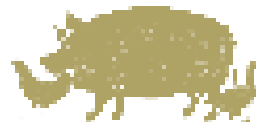
Llom de tonyina, salmorejo i avinagrats.
Lomo de atún, salmorejo y encurtidos.

Gamba vermella de costa a la brasa amb flor de sal (200 gr)/
Gamba roja de costa a la brasa con flor de sal (200gr)

Supl. 14

Plats del Penedès i altres

Platos del Penedés i otros



Arròs Mariner de calamar i gambes.
(Mínim 2 personas).
Arroz Marinero de calamar y gambas.
(Mínim 2 personas).

Perdiu de camp en escabetx agredolç.
Perdiz de campo en escabeche agridulce.



Els plats vegetarians

Los platos vegetarianos

Favetes baby a la planxa amb salsa romesco .
Habitas baby a la plancha con salsa romesco

Edamame a la brasa amb salsa asiàtica.
Edamame a la brasa con salsa asiática.

Amanida de pasta fresca, wakame i bolets amb vinagreta citrica.
Ensalada de pasta fresca, wakame y setas con vinagreta cítrica

SAGAZ

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 tomaquet de l'hort del nostre veí Cal Tomas i oli verge extra

Pan de coca de leña con tomate del huerto de nuestro vecino Cal Tomas y aceite virgen extra

Supl. 4

Tots els nostres plats fets a la brasa van acompanyats de patates fregides naturals i panotxa de blat de moro

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

Les verdures de temporada i els ous són de l'hort del nostre veí Cal Tomas.

Las verduras de temporada y los huevos son del huerto de nuestro vecino Cal Tomas.

*Consulta els nostres suggeriments

*Consulta nuestras sugerencias

*Per a persones celíaqes, disposem de pa i plats adaptats sense gluten.

*Para personas celíacas, disponemos de pan y platos adaptados sin gluten.

Per intoleràncies o al·lèrgies, consultiu al nostre personal

*Para intolerancias o alergias, consulte a nuestro personal



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.

SAGAZ

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor