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'.

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
· 24 ·

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 ·

Croquetes casolanes de rostit de pollastre
Croquetas caseras de pollo rustido
· 10,55 ·

Entrants
Entrantes

Ous trencats de pagès amb *farinato* i fons de patates
Huevos rotos de payés con *farinato* y fondo de patatas

Carpaccio d'entrecot amb encenalls de parmesà
Carpaccio de entrecot con virutas de parmesano

Espaguetis negres amb gamba i calamar
Espaguetis negros con gamba y calamar

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

Cargols a la llauna
Caracoles a la *llauna*
spl. 1

Xató 'La Cantina'
Xató 'La Cantina'

Ous de pagès amb patates i *foie*
Huevos de payés con patatas y foie
spl. 3,5

Terrina de *foie* feta a casa amb torradetes
Tarrina de *foie* hecha en casa con tostaditas
spl. 4,5

Graellada de verdures de Km0 a la brasa amb salsa romesco
Parrillada de verduras de Km0 a la brasa con salsa *romesco*

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

Carns a la llosa
Carnes en la losa

Entrecot de vaca vella
Entrecot de vaca vieja

Xuleta de carn d'Angus (500 gr.)
*Consultar maduració
Chuleta de carne de Angus (500 gr.)
*Consultar maduración
spl. 34

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja
spl. 2

Entrecot de carn d'Angus (300 gr.)
*Consultar maduració
Entrecot de carne de Angus (300 gr.)
*Consultar maduración
spl. 20

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

La nostra brasa
Nuestra brasa

Entrecot de vaca vella
Entrecot de vaca vieja

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja
spl. 2

Costelles i mitjanes de xai
Costillas y medianas de cordero

Botifarra de pagès de Mas Caballé amb mongetes del ganxet saltejades
Butifarra de payés de Mas Caballé con judías del *ganxet* salteadas

Xuleta de carn d'Angus (500 gr.)
*Consultar maduració
Chuleta de carne de Angus (500 gr.)
*Consultar maduración
spl. 34

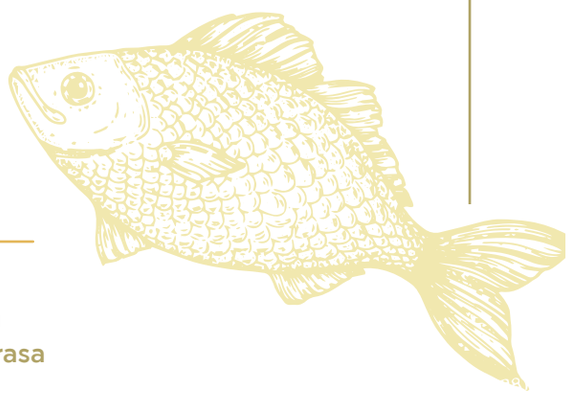
Entrecot de carn d'Angus (300 gr.)
*Consultar maduració
Entrecot de carne de Angus (300 gr.) *Consultar maduración
spl. 20

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

Graellada de carn (botifarra de pagès, xai, cansalada ibèrica i botifarra negra)
Parrillada de carne (butifarra de payés, cordero, panceta ibérica y butifarra negra)

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

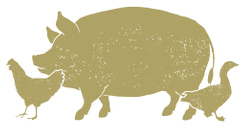


Peixos
Pescados

Bacallà gratinat amb allioli suau
Bacalao gratinado con alioli suave

Turbot a la brasa
Rodaballo a la brasa

Plats del penedès i altres
Platos del penedés y otros



Perdiu de muntanya en escabetx amb bolets
Perdiz de montaña en escabeche con setas

Arròs de gall del Penedès
Arroz de gallo del Penedès
min 2 pax

Ànec mut del Penedès de Cal Nadal rostit amb prunes i poma caramel·litzada
Pato mudo del Penedès de Cal Nadal asado con guarnición de ciruelas y manzana caramelizada

Garrí cruixent a baixa temperatura acompanyat d'una picada 'sorpresa'
Cochinillo crujiente a baja temperatura acompañado de picada 'sorpresa'
spl. 8

Els plats vegetarians
Los platos vegetarianos

Hummus d'alvocat amb cruditès
Humus de aguacate con crudités

Flor de carxofa amb vidres de sal
Flor de alcachofa con cristales de sal

Favetes a la planxa amb romesco
Habitas a la plancha con romesco

Arròs de verdura de temporada
Arroz de verdura de temporada

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

Et comentem que
Te comentamos que

Tots els nostres plats van acompanyats de patates fregides naturals i pebrot de *Padrón.*
Todos nuestros platos van acompañados de patatas fritas naturales y pimiento de Padrón.

Les verdures de temporada i el 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.

*Per a persones celíaques, 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

· 35 ·
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.

¡Te 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 Penedès.

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

Cantina
Viladellops

La nostra carta de vins, caves i d'altres

Nuestra carta de vinos, cavas y otros

Història de la bodega Finca Viladellops

Història de la bodega Finca Viladellops

Les primeres referències escrites d'elaboració de vins per comercialitzar-les a Finca Viladellops es remunten a finals del S. XIX, més concretament a l'any 1877, i es perpetuen de manera ininterrompuda fins al 1980.

L'activitat es reinicia a partir del 1999, coincidint amb la incorporació de la generació actual de la família Desvalls amb un nou projecte d'elaboració de vins de qualitat 100% mediterranis. Vins que busquen transmetre la tipicitat a partir de l'aposta per les varietats autòctones de la zona com a base dels seus vins: Garnatxa pels negres i Xarel·lo pels blancs.

Las primeras referencias escritas de elaboración de vinos para su comercialización en Finca Viladellops se remontan a finales del S. XIX, más concretamente al año 1877, y se perpetúan de manera ininterrumpida hasta 1980.

La actividad se reinicia a partir de 1999, coincidiendo con la incorporación de la generación actual de la familia Desvalls con un nuevo proyecto de elaboración de vinos de calidad 100% mediterráneos. Vinos que buscan transmitir la tipicidad a partir de la apuesta por las variedades autóctonas de la zona como base de sus caldos: Garnacha para tintos y *Xarel·lo* para blancos.

La situació
La situación

La propietat de Finca Viladellops consta de 500 hectàrees, al mig del massís del Garraf, formades per bosc mediterrani, cereal i 60 hectàrees de vinya inscrites a la DO Penedès. A la finca es pot observar un important nombre de vestigis de l'agricultura tradicional de la zona, com ara les barraques de pedra seca (amb un total de 25 construccions), marges de pedra i pous d'aigua foradats a la roca, que demostren la seva important tradició agrícola des de temps immemorials.

La propiedad de Finca Viladellops consta de 500 hectáreas, en mitad del macizo del Garraf, formadas por bosque mediterráneo, cereal y 60 hectáreas de viñedo inscritas en la DO Penedès. En la finca se puede observar un importante número de vestigios de la agricultura tradicional de la zona, como las barracas de piedra seca (con un total de 25 construcciones), márgenes de piedra y pozos de agua agujereados en la roca, que demuestran su importante tradición agrícola desde tiempos inmemoriales.

El territori

El territorio

A la finca, situada a 250 metres sobre el nivell del mar, de sòls molt pobres de textura argil·localcària, i alt percentatge de calç activa, trobem gran quantitat de sediments i fòssils marins, vestigi inequívoc que en èpoques anteriors havia estat el fons del mar.

En la finca, situada a 250 metros sobre el nivel del mar, de suelos muy pobres de textura arcillo-calcárea, y alto porcentaje de cal activa, encontramos gran cantidad de sedimentos y fósiles marinos, vestigio inequívoco de que en épocas anteriores había sido el fondo del mar.

El clima

El clima

A causa de la proximitat del Mar Mediterrani (10 km) durant els mesos d'agost i setembre es genera una humitat matinal que beneficia a la vinya mitjançant la rehidratació, allargant i aconseguint la maduració polifenòlica òptima. Aquesta rehidratació natural, requereix una viticultura molt ordenada i pulcra per evitar problemes de podridura.

Debido a la proximidad del Mar Mediterráneo (10 km) durante los meses de agosto y septiembre se genera una humedad matinal que beneficia a la viña mediante su rehidratación, alargando y consiguiendo la maduración polifenólica óptima. Esta rehidratación natural, requiere una viticultura muy ordenada y pulcra para evitar problemas de podredumbre.

Ecologia

Ecología

Finca Viladellops ha conservat amb cura durant anys el paisatge, l'arquitectura i el seu entorn. Seguint amb la filosofia de la propietat, tota la vinya s'ha inscrit al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), per la qual cosa els vins actuals tenen la certificació oficial de vins ecològics.

Finca Viladellops ha conservado cuidadosamente durante años el paisaje, la arquitectura y su entorno. Siguiendo con la filosofía de la propiedad, toda la viña se ha inscrito en el *Consell Català de la Producció Agrària Ecològica* (CCPAE), por lo que los vinos actuales tienen la certificación oficial de vinos ecológicos.

Tipicitat
Tipicidad

Seguint amb la tradició i arrelament de la vinya, el projecte de Finca Viladellops es defineix com a 100% Mediterrani i autòcton, conservant i potenciant les varietats tradicionals de la zona: Xarel·lo per a blancs i Garnatxa per a negres.

Siguiendo con la tradición y arraigo de la viña, el proyecto de Finca Viladellops se define como 100% Mediterráneo y autóctono, conservando y potenciando las variedades tradicionales de la zona: *Xarel·lo* para blancos y Garnacha para tintos.

Els nostres vins negres
Nuestros vinos tintos

Viladellops Garnatxa
Viladellops Garnacha
· 15,20 ·

Viladellops Garnatxa Màgnum
Viladellops Garnacha Magnum
· 29 ·

Copa Garnatxa Viladellops
Copa Garnacha Viladellops
· 3,50 ·

Cupatge | Cupaje

Es realitza un cupatge amb els vins més frescos i afruitats de les garnatxes seleccionades per a aquest vi jove, i roman en criança al dipòsit fins al seu embotellat.

70% Garnatxa negre 44
30% Garnatxa negre 37

Se realiza un cupaje con los vinos más frescos y afrutados de las garnachas seleccionadas para este vino joven, y permanece en crianza en el depósito hasta su embotellado.

70% Garnacha negra 44
30% Garnacha negra 37

Nota de tast | Nota de cata

Frescor del bosc del Garraf. Color cirera granat de capa mitjana, amb vora violaci. El seu aroma és fresc i intens, amb una estructura mitjana, ben equilibrat, afruitat i amb tanins dolços. Persistent, saborós i ric en aromes.

Frescura del bosque del Garraf. Color cereza granate de capa media, con borde violáceo. Su aroma es fresco e intenso, con una estructura media, bien equilibrado, afrutado y con taninos dulces. Persistente, sabroso y rico en aromas.

Finca Viladellops selecció Garnatxa
Finca Viladellops selección Garnacha
· 21,40 ·

Finca Viladellops negre Màgnum
Finca Viladellops tinto Magnum
· 39 ·

Copa Finca Viladellops negre
Copa Finca Viladellops tinto
· 5 ·

Cupatge | Cupaje

Criança de 12 mesos en bóta de roure francès i roman en criança al dipòsit fins al seu embotellat, un mínim de 12 mesos abans de sortir a la venda. És una selecció de les millors botes per fer el millor cupatge possible.

95% Garnatxa
5% Altres

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y permanece en crianza en el depósito hasta su embotellado, un mínimo de 12 meses antes de salir a la venta. Es una selección de las mejores botas para hacer el mejor cupaje posible.

95% Garnacha
5% Otros

Nota de tast | Nota de cata

Vi negre de delicada personalitat, de color granat ben cobert. Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat. A la boca és intens, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes. El vi té una bona acidesa, ampli volum i una suau estructura.

Vino tinto de delicada personalidad, de color granate bien cubierto. Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada. En boca es intenso, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene una buena acidez, amplio volumen y una suave estructura.

Turó de les Abelles
Turó de les Abelles
· 41 ·

Turó de les Abelles Màgnum
Turó de les Abelles Magnum
· 75 ·

Cupatge | Cupaje

És un vi parcel·lari de 12 mesos de criança amb una producció limitada a 2.800 ampolles.

100% Garnatxa

Es un vino parcelario de 12 meses de crianza con una producción limitada a 2.800 botellas.

100% Garnacha

Nota de tast | Nota de cata

Negre de color granat ben cobert. Aromes minerals i de fruita negra, matisos especiats de raïm ben macerat. A la boca és potent i llarg, saborós, carnós, amb notes de regalèssia i torrefactes. El vi té molt bon equilibri entre acidesa, volum i estructura.

Tinto de color granate bien cubierto. Aromas minerales y de fruta negra, matices especiados de uva bien macerada. En boca es potente y largo, sabroso, carnoso, con notas de regaliz y torrefactos. El vino tiene muy buen equilibrio entre acidez, volumen y estructura.

Parany, vi ecològic
Parany, vino ecológico
· 64 ·

Cupatge | Cupaje

És un vi parcel·lari de 12 mesos de criança amb una producció limitada a 600 ampolles.

100% Carinyena

Es un vino parcelario de 12 meses de crianza con una producción limitada a 600 botellas.

100% Cariñena

Nota de tast | Nota de cata

Recorda la bellesa de les vinyes velles, es percep el color albergínia intens amb vores violàcies i amplia llàgrima. El seu aroma és fresc i intens de fruites vermelles madures, pruna seca, espècies i balsàmics. D'una estructura mitjana, mineral i afruitada, amb una marcada acidesa. És viu i amb tanins dolços, persistent, saborós i un llarg postgust.

Recuerda la belleza de los viñedos viejos, se percibe el color berenjena intenso con bordes violáceos y amplia lágrima. Su aroma es fresco e intenso de frutas rojas maduras, ciruela seca, especias y balsámicos. De una estructura media, mineral y afrutada, con una marcada acidez. Está vivo y con taninos dulces, persistente, sabroso y un largo posgusto.

Els nostres vins blancs
Nuestros vinos blancos

Viladellops Xarel·lo
Viladellops *Xarel·lo*
· 15,20 ·

Viladellops Xarel·lo Màgnum
Viladellops *Xarel·lo* Magnum
· 29,00 ·

Copa Viladellops Xarel·lo
Copa Viladellops *Xarel·lo*
· 3,50 ·

Cupatge | Cupaje

Es realitza una selecció dels millors vins per fer el millor cupatge possible i roman en criança al dipòsit fins al seu embotellat.

100% Xarel·lo

Se realiza una selección de los mejores vinos para hacer el mejor cupaje posible y permanece en crianza en el depósito hasta su embotellado.

100% *Xarel·lo*

Nota de tast | Nota de cata

Vi ecològic amb records del Mediterrani, de color groc verdós. Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de lies fines i anisades (fonoll) amb matisos de fruita blanca (pera). A la boca és ple i gras, amb una bona expressió afruitada.

Vino ecológico con recuerdos del Mediterráneo, de color amarillo verdoso. Aroma muy sutil y elegante, notas ligeramente cremosas de lías finas y anisadas (hinojo) con matices de fruta blanca (pera). En boca es lleno y graso, con una buena expresión frutal.

Finca Viladellops Xarel·lo
Finca Viladellops *Xarel·lo*
· 29 ·

Finca Viladellops Xarel·lo Màgnum
Finca Viladellops *Xarel·lo* Magnum
· 49 ·

Cupatge | Cupaje

Es realitza una criança sobre lies i *bâtonnage*. Roman en criança al dipòsit fins al seu embotellat.

Tres 'X' per les seves tres parcel·les:

Xarel·lo rosat
Xarel·lo en cercles
Xarel·lo coster

Se realiza una crianza sobre lías y *bâtonnage*. Permanece en crianza en el depósito hasta su embotellado.

Tres 'X' por sus tres parcelas:

Xarel·lo rosado
Xarel·lo en aros
Xarel·lo costero

Nota de tast | Nota de cata

Color suau daurat brillant. Al nas, és floral i harmoniós. Té un paladar ple, complex i manté la seva frescor i equilibri gràcies a la seva correcta acidesa. És molt remarcable, l'evolució d'aquest vi en copa, es percep com a poc a poc va desprenent diferents nivells de complexitat aromàtica.

Color suave dorado brillante. En nariz, es floral y armonioso. Tiene un paladar lleno, complejo y mantiene su frescura y equilibrio gracias a su correcta acidez. Es muy remarcable, la evolución de este vino en copa, se percibe como poco a poco va desprendiendo distintos niveles de complejidad aromática.

El nostre vi escumós Ancestral
Nuestro vino espumoso Ancestral

Ancestral, Xarel·lo vermell escumós
Ancestral, *Xarel·lo* rojo espumoso
· 31 ·

Cupatge | Cupaje

Mètode ancestral. Un vi de 30 mesos de criança, amb una maceració prefermentativa en premsa de 12 hores a 12ºC. El vi acaba fermentant a l'ampolla sense addicció de sucre ni additius fermentatius ni clarificants.

Xarel.lo vermell 100%

Método ancestral. Un vino de 30 meses de crianza, con maceración prefermentativa en prensa de 12 horas a 12ºC. El vino termina fermentando en la botella sin adicción de azúcar ni aditivos fermentativos ni clarificantes.

Xarel.lo rojo 100%

Nota de tast | Nota de cata

És d'un color suau pell de ceba, amb aromes frescs, molt afruitats i notes cremoses de criança, perfectament combinades amb la seva escuma. A la boca és fi, cremós, de suau entrada i molt perllongat en el seu postgust.

Es de un color suave piel de cebolla, con aromas frescos, muy afrutados y notas cremosas de crianza, perfectamente combinadas con su espuma. En boca es fino, cremoso, de suave entrada y muy prolongado en su posgusto.

Els nostres caves

Nuestros cavas

Creiem que els caves han de ser un reflex de la terra i les mans de què procedeixen. La nostra carta, ofereix el cava de la Finca Valldosera, que abraça un total de 25 hectàrees de vinya, envoltades per 160 hectàrees més de bosc mediterrani que aïllen la vinya.

Les varietats de raïm plantades es van escollir específicament en funció de la composició del sòl, altitud, orientació de cadascuna de les parcel·les aprofitant la diversitat de microclimes que es dona a cada parcel·la de Finca Valldosera.

Creemos que los cavas deben ser un reflejo de la tierra y las manos de las que proceden. Nuestra carta, ofrece el cava de la Finca Valldosera, que abarca un total de 25 hectáreas de viñedo, rodeadas por 160 hectáreas más de bosque mediterráneo que aíslan el viñedo.

Las variedades de uva plantadas se escogieron específicamente en función de la composición del suelo, altitud, orientación de cada una de las parcelas, aprovechando la diversidad de microclimas que se da en cada parcela de Finca Valldosera.

Finca Valldosera cava
Reserva Brut Nature
Finca Valldosera cava
Reserva Brut Nature
· 15 ·

Finca Valldosera cava
Reserva Brut Nature Màgnum
Finca Valldosera cava
Reserva Brut Nature Magnum
· 36 ·

Copa de cava Valldosera
Reserva Brut Nature
Copa de cava Valldosera
Reserva Brut Naure
· 3,50 ·

Cupatge | Cupaje

Cupatge de les varietats típiques del cava, juntament amb un petit percentatge de Subirat Parent, que li aporta complexitat i rodonesa. Criat durant més de 30 mesos.

35% Xarel·lo, 30% Macabeu, 20% Parellada, 10% *Chardonnay*, 5% Subirat Parent

Cupaje de las variedades típicas del cava, junto con un pequeño porcentaje de Subirat Parent, que le aporta complejidad y redondez. Criado durante más de 30 meses.

35% *Xarel·lo*, 30% *Macabeu*, 20% *Parellada*, 10% *Chardonnay*, 5% *Subirat Parent*

Nota de tast | Nota de cata

Ofereix aroma de *brioche*, nous fumades i fruites blanques variades. Bombolles petites i persistents, una textura suau i bon equilibri a la boca.

Ofrece aroma de *brioche*, nueces ahumadas y frutas blancas variadas. Burbujas pequeñas y persistentes, una textura suave y buen equilibrio en boca.

Finca Valldosera Monastrell
cava Reserva Brut Nature
Finca Valldosera Monastrell
cava Reserva Brut Nature
· 16 ·

Copa de Valldosera Monastrell
cava Reserva Brut Nature
Copa de Valldosera Monastrell
cava Reserva Brut Nature
· 4 ·

Cupatge | Cupaje

La singularitat del massís del Garraf imprimeix un caràcter molt mediterrani a aquest cava elaborat exclusivament amb la varietat de raïm de Monastrell.

La singularidad del macizo del Garraf imprime un carácter muy mediterráneo a este cava, elaborado exclusivamente con la variedad de uva de Monastrell.

Nota de tast | Nota de cata

És un cava de color rosa salmó que ofereix delicats aromes a fruits vermells i un cert caràcter mineral. El llarg envelliment, aporta complexitat a aquest cava que li dona aromes de *brioche*. Les bombolles són petites, agradables al paladar i persistents, directe i viu, amb una textura suau i un molt bon equilibri.

Es un cava de color rosa salmón que ofrece delicados aromas a frutos rojos y cierto carácter mineral. El largo envejecimiento aporta complejidad a este cava que le da aromas de *brioche*. Las burbujas son pequeñas, agradables al paladar y persistentes, directo y vivo, con una suave textura y un buen equilibrio.

Finca Valldosera cava
Gran Reserva Brut Nature
Finca Valldosera cava
Gran Reserva Brut Nature
· 19 ·

Cupatge | Cupaje

De la selecció de les nostres millors vinyes neix l'assemblatge del cava Gran Reserva Brut Nature. Un cava criat durant més de 40 mesos a l'ampolla.

45% Xarel·lo, 30% Macabeu, 10% Parellada, 10% *Chardonnay*, 5% Subirat Parent

De la selección de nuestros mejores viñedos nace el ensamblaje del cava Gran Reserva Brut Nature. Un cava criado durante más de 40 meses en botella.

45% *Xarel·lo*, 30% *Macabeu*, 10% *Parellada*, 10% *Chardonnay*, 5% *Subirat Parent*

Nota de tast | Nota de cata

Ofereix un aroma de *brioche*, nous fumades i fruites blanques variades. Bombolles petites i persistents, una textura suau i bon equilibri a la boca. Un aroma refinat i paladar provocador.

Ofrece un aroma de *brioche*, nueces ahumadas y frutas blancas variadas. Burbujas pequeñas y persistentes, una textura suave y buen equilibrio en boca. Un aroma refinado y paladar provocador.

Finca Valldosera Subirat Parent cava Brut Nature
Finca Valldosera Subirat Parent cava Brut Nature
· 32 ·

Cupatge | Cupaje

Cava Brut Nature monovarietal elaborat amb el raïm Subirat Parent, criat durant més de 60 mesos.

Al Massís del Garraf, és on aquesta delicada i alhora valorada varietat de raïm, troba les millors condicions per créixer, oferint les seves delicades aromes i complexos sabors.

Cava Brut Nature monovarietal elaborado con la uva Subirat Parent, criado durante más de 60 meses.

En el Massís del Garraf, es donde esta delicada y a la vez valorada variedad de uva, encuentra las mejores condiciones para crecer, ofreciendo sus delicados aromas y complejos sabores.

Nota de tast | Nota de cata

Cava d'un color intens, groc ataronjat, molt ric en aromes amb notes florals, fruita madura, albercoc i torrats. Molt ampli en el paladar, amb unes bombolles petites, molt fines i agradables. És sec en boca i manté un perfecte equilibri.

Cava de color intenso, amarillo anaranjado, muy rico en aromas con notas florales, fruta madura, albaricoque y tostados. Muy amplio en el paladar, con burbujas pequeñas, muy finas y agradables. Es seco en boca y mantiene un perfecto equilibrio.

La nostra sangria
Nuestra sangría

Còctels *Gourmet* dels nostres vins i caves, que no et deixaran indiferent

Cócteles *Gourmet* de nuestros vinos y cavas, que no te dejarán indiferente

Sangria vi negre Viladellops 100% Garnatxa
Sangría vino tinto Viladellops 100% Garnacha

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

Sangria vi blanc Viladellops 100% Xarel·lo
Sangría vino blanco Viladellops 100% *Xarel·lo*

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

Sangria de cava Valldosera Brut Nature
Sangría de cava Valldosera Brut Nature

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

Sangria 'Entre Vinyes', la nostra barreja de cava i vi blanc
Sangría 'Entre Viñas', nuestra mezcla de cava y vino blanco

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

El nostre especial ‘Tinto de verano’
Viladellops 100% Garnatxa
Nuestro especial ‘Tinto de verano’
Viladellops 100% Garnacha

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

El nostre diferent ‘Blanco de verano’
Viladellops 100% Xarel·lo que marca la diferència

Nuestro diferente ‘Blanco de verano’
Viladellops 100% Xarel·lo que marca la diferencia

Gerra de 1,5 litres / jarra de 1,5 litros **16**

Gerra de 0,6 litres / jarra de 0,6 litros **9**

Més begudes
Más bebidas

Els aperitius
Los aperitivos

Bitter kas	3,70
Martini blanc / blanco	3,50
Fot-li vermut negre / vermut negro	3,50
Yzaguirre blanc / blanco	3,20
Yzaguirre negre / negro	3,20
Campari	4

Els refrescs
Los refrescos

Coca Cola	3
Coca Cola Zero	
Fanta de taronja / de naranja	
Fanta de llimona / de limón	
Trina de taranja / de naranja	
Aquarius de llimona / de limón	
Schweppes tònica / tónica	
Nestea	

Els sucs
Los zumos

Granini de pinya / de piña 0,20 l.	2,40
Granini de prèssec / de melocotón 0,20 l.	
Granini de taronja / de naranja 0,20 l.	
Granini de pastanaga i taronja / de zanahoria y naranja 0,20 l.	
Granini de tomàquet / de tomate 0,20 l.	
Suc de taronja natural / Zumo de naranja natural	5

Les aigües minerals
Las aguas minerales

Sense gas / Sin gas

Fontdor aigua / agua	
1 l.	2,50
0,50 l.	2,40

Amb gas / Con gas

Vichy 0,5 l.	3,20
Perrier 0,2 l.	2,50
La Casera gasosa / gaseosa 0.5 l.	2,20

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

La nostra carta de postres

Nuestra carta de postres

Et volem delectar amb les receptes més dolces
i artesanes, elaborades des del cor del Penedès
per ensucrar aquest moment

Te queremos deleitar con las recetas más dulces
y artesanas, elaboradas desde el corazón del
Penedès para azucarar este momento

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor

Catànies de Vilafranca
Catanias de Vilafranca

Postres de *mojito* en got
Postre de *mojito* en vaso

Tatin de poma sobre *crumble*
amb gelat de vainilla
Tatin de manzana sobre *crumble*
con helado de vainilla

'Tot Xocolata', pa de
pessic esponjós amb
mousse de xocolata
acompanyat per un cremós gelat
'Todo chocolate', bizcocho esponjoso con
mousse de chocolate acompañado por un
cremoso helado

Crema catalana 'La Cantina'
Crema catalana 'La Cantina'

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Gelats i sorbets
Helados y sorbetes

Et comentem que
Te comentamos que

Totes les postres són elaborades a casa
Todos los postres son elaborados en casa

L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor