



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.

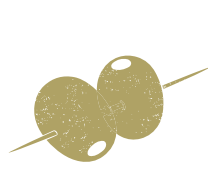
'La Cantina recoge un amplio recetario que ha evolucionado a lo largo del tiempo, consiguiendo que, hoy en día, siga estando lleno de vida. No paramos y seguimos creando, con el objetivo de innovar e incorporar nuevos platos de temporada que nos permiten afirmar que somos un restaurante más vivo que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

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

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 ·



Entrants

Entrantes



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

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

Xató 'La Cantina'
Xató 'La Cantina'

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

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

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

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

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

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



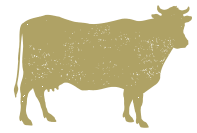


L'essència del bon sabor

La esencia del buen sabor



Carns a la llosa Carnes en la losa



Entrecot de vaca vella
Entrecot de vaca vieja

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja

spl. 2

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



La nostra brasa Nuestra brasa

Entrecot de vaca vella
Entrecot de vaca vieja

Entrecot de carn d'Angus (300 gr.)
*Consultar maduració

spl. 20

Filet de vaca vella
Solomillo de vaca vieja

spl. 2

Entrecot de carne de Angus (300
gr.) *Consultar maduración

Filet de carn d'Angus
(200 gr.)

spl. 16

Costelles i mitjanes de xai
Costillas y medianas de cordero

Solomillo de carne de
Angus (200 gr.)

Botifarra de pagès de Mas
Caballé amb mongetes del ganxet
saltejades

Butifarra de payés de Mas Caballé
con judías del ganxet salteadas

Graellada de carn (botifarra de
pagès, xai, cansalada ibèrica i
botifarra negra)

Parrillada de carne (butifarra de
payés, cordero, panceta ibèrica y
butifarra negra)

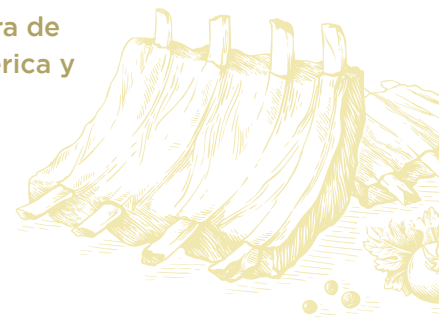
Xuleta de carn d'Angus
(500 gr.)

*Consultar maduració

Chuleta de carne de
Angus (500 gr.)

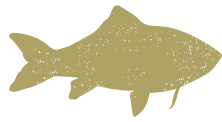
*Consultar maduración

spl. 34

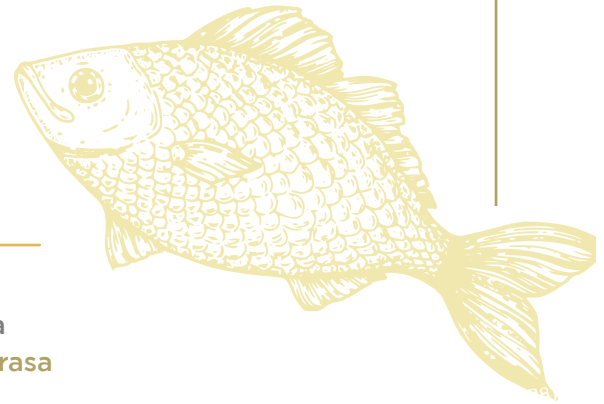




L'essència del bon sabor
La esencia del buen sabor



Peixos Pescados

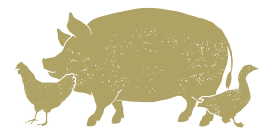


Bacallà gratinat amb allioli suau
Bacalao gratinado con alioli suave

Turbot a la brasa
Rodaballo a la brasa



Plats del penedès i altres Platos del penedès y otros



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

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

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

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

spl. 8



Els plats vegeterians 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
Habras 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 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*.

*Per a persones celíaqües, 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