



CA LA MONTSE

CUINANT ARRÒS DES DE 1959

PARA PICAR TRADICIONAL

FILETE DE ANCHOA CON OLIVAS DE KALAMATA		2.50€
PATATAS BRAVAS " CA LA MONTSE" CON CUCHARA Y SALSA DE CHILES ESPECIAL		6.00€
LACÓN GALLEGO CON PIMENTÓN AHUMADO DE LA VERA		7.00€
PESCADITO FRITO , BOQUERÓN		7.00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN		7.00€
JAMÓN DE BELLOTA 100gr		12.00€
QUESO MANCHEGO CURADO CON NUECES		8.00€
NUESTRO PAN MARINERO TOSTADO CON TOMATE O NO		3.00€
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS DE:	p.p.unidad	1.60€
ternera y pollo del caldo – setas - - bacalao con mejillones – meloso de ternera		
CARACOLES BOVERS CON SALSA DE L'AVI no picantes, picantes, picantes picantes		14.00€
CARACOLES DEL JORDI		
PULPO EN TACO A LA PARRILLA	125gr	13.00€
PULPO EN TACO A LA PARRILLA	250gr	22.00€
MEJILLONES DE roca al vino blanco o marinera		8.00€
TALLARINA NACIONAL		16.00€
CHIRLAS SALTEADAS		12.00€
CAZUELITA DE GAMBA ROJA, ALMEJA, CHIRLA Y MEJILLONES		18.00€
CALAMARCITOS A LA ANDALUZA O CHIPIRONES		9.00€
CALAMARCITOS PARRILLA		9.00€
GAMBA ROJA 200GR		18.00€
ALMEJA FINA A LA MARINERA O PARRILLA		18.00€
FOIE CON CEBOLLA 200 GR		12.00€

PLATO DE FRITURA PARA DOS

20.00€

PIMIENTO PADRÓN, CHIPIRONES, CROQUETAS DE TERNERA, CROQUETAS DE BACALAO, LACÓN, BOQUERONES A LA ANDALUZA, PATATAS BRAVAS

ENSALADAS DE LA HUERTA

ESQUEIXADA DE LA IAIA CON LOMO DE BACALAO DE ISLANDIA 250GR	12.00€
ENSALADILLA RUSA COMO DIOS MANDA	9.00€
ENSALADA DE LA CASA mezclum, cebolla, pepino, zanahoria, maíz, atún, huevo	8.00€



CA LA MONTSE

PESCADOS

LOMO DE BACALAO PREMIUM confitado a baja temperatura con lagrima de salsa " DE L' AVI"	14.00€
LENGUADO de playa a la parrilla	16.00€
RAPE NEGRO a la parrilla o en salsa de chirlas y ceps	16.00€
DORADA AL VAPOR CON vinagreta de miel	12.00€
BOGAVANTE A LA PARRILLA con salteado de chirla almejas y langostino	27.00€

CARNE

MELOSO DE CARRILLADA de ternera con espuma de patata y setas de temporada	14.00€
PIES DE CERDO CON LANGOSTINOS sobre " bolets"	14.00€
COSTILLITAS DE CABRITO EMPANADAS, PARRILLA O AJILLO	16.00€
ENTRECOT BLACK ANGUS A LA PARRILLA (350-400 gr)	23.00€
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA EN MEDALLONES 250gr	18.00€
HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS A LA PARRILLA (200 gr.)	14.00€
HAMBURGUESA MIXTA DE BLACK ANGUS Y AGUJA IBERICA (200 gr.)	10.00€

NUESTROS POSTRES

PECADO DE CHOCOLATE CON HELADO DE LECHE MERENGADA	4.50€
PASTEL DE MANZANA CON ALMENDRAS CRUJIENTES Y HELADO DE VAINILLA	4.50€
PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y HELADO TURRÓN	4.50€
SAQUITOS DE HOJALDRE RELLENOS DE CREMA Y BAÑADOS CON CHOCOLATE CALIENTE	5.00€
CAFÉ IRLANDÉS	7.00€
HELADOS CASEROS	
SORBETE DE LIMÓN	4.00€
HELADO DE LECHE MERENGADA CON CHOCOLATE CALIENTE	4.50€
HELADO DE PLÁTANO NATURAL SOBRE PASTEL DE CREMA	4.50€
SORBETE DE MANGO CON CREMA DE FRUTAS DEL BOSQUE Y GALLETAS DE CANELA	4.00€
HELADO DE TURRÓN CON RATAFIA	5.00€
SORBETE DE MOJITO CON MENTA NATURAL	4.50€



CA LA MONTSE

NUESTRA ESPECIALIDAD

LOS ARROCES

MINIMO DOS PERSONAS

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y GAMBA	15.00€
ARROZ DE BOGAVANTE	25.00€
ARROZ DE CIGALA Y GAMBA	15.00€
ARROZ DE SEPIA Y CHIRLAS CON FUMÉ DE CANGREJO	15.00€
ARROZ DE SEPIA CON GAMBA ROJA Y FUMÉ DE GAMBA ROJA	19.00€
ARROZ DE ALMEJAS Y CEPES	15.00€
ARROZ DE BACALAO	15.00€
<i>ARROZ DE FOIE CON PATO DESMIGADO</i>	19.00€
ARROZ DE MONTAÑA	15.00€
ARROZ DE HORTALIZAS Y SETAS	15.00€
ARROZ DE ALCACHOFAS CON CHIRLAS Y MEJILLONES SOLO TEMPORADA DE ALCACHOFAS	15.00€
ARROZ CON UN PUNTO PICANTE DE CARACOLES CON BUTIFARRA Y HABITAS	15.00€
FIDEUÁ DE SEPIA AL AROMA DE "ALL I OLI "	14.00€
FIDEUÁ DE SEPIA Y ROMESCO	14.00€

PARA LOS NIÑOS 10.00€

CROQUETAS CON PATATAS FRITAS
POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS
ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO
POSTRE HELADO O FLAN
AGUA O RESFRESCO

VINO DE LA CASA BODEGAS SAN VALERO CARIÑENA

PARTICULAR 10.00€

Vino blanco chardonnay 100%

Vino tinto garnacha 100%

Vino rosado garnacha 100%

VINOS

BLANCOS

	<u>Penedès</u>
Torres Viña Sol	13.00€
Parellada i Garnatxa blanca	
Torres Viña Esmeralda	17.00€
Moscatell i Gewürztraminer	
Moustillan de Gramona	14.00€
Parellada	
Petit Caus	16.00€
Vi ecològic -organic	
	<u>Costers del Segre</u>
Raimat Chardonnay	15.00 €
Chardonnay	
	<u>Rueda Verdejo</u>
Martivilli verdejo	15.00 €
	<u>Rias Baixas</u>
Lagar de Cervera albariño	19.00 €
Daviña Gallega albariño	15.00 €

ROSADOS

	<u>Emporda</u>
Cresta Rosa	10.00€
tempranillo, merlot, cabernet sauvignon	
	<u>Penedès</u>
Torres de Casta riezsling	11.00 €
	<u>Costers del Segre</u>
Colomina rosado	
ull de llebre, pinot noir, syrah	15.00 €

CAVAS

Moet & chandon Imperial brut	48,50€
Juvé Camps Reserva Familia	23.00€
macabeu, xarel.lo,i parellada	
Recadero Brut Nature	23.00€
macabeu, xarel.lo,i parellada	
Parxet Brut.	17.00€
macabeu, pansa blanca i parellada	
Brut Nature DE LA CASA	14.00 €

TINTOS

	<u>Rioja</u>
Marqués de Cáceres crianza tempranillo	16.00 €
Mrqués de Cáceres crianza trempanillo 37,5cl	11,00€
Luis cañas tempranillo y garnacha	17.00€
Alcorta criança Tempranillo	12.00€
	<u>Ribera del Duero</u>
Protos crianz tempranillo	22.00 €
Vizcarra cosecha tempranillo	15.00€
	<u>Montsant</u>
Blau	19.00€
Mazuelo 50%, garnacha 25%, syrah 25%	
Cap de Ruc	16.00€
Mazuelo, garnacha	
Alcorta criança Tempranillo	12.00€
	<u>Costers del Segre</u>
Gotim Bru	15.00€
merlot, tempranillo, cabernet sauvignon	
Muriac 100 % syrach	21.00 €
Raimat Abadia 75cl	15.00€
Raimat Abadia 50cl	10,00€
Cabernet Sauvignon, tempranillo	
	<u>Penedes</u>
Petit Caus ECOLÓGICO	14,00€
Tempranillo, syrah, cabernet, merlot	
Sant Joannes	15.00€
90%cabernet sauvignon i ull de llebre	
Lignum Albet i Noya amb raïm ecològic	18,00€
	<u>Toro</u>
Angelitos negros tempranillo	14.00€
Cachito mio tempranillo	19.00€
	<u>Priorat</u>
Petit Blei Garnacha negra	16.00€
Camins Garnatxa, Cariñena, Syrah; Cabernet-Sauvignon, Merlot	38.00€