

# MENÚ DE CAP DE SETMANA

## Primers

- Amanida grega (GF)
- Amanida de bacallà amb romesco (GF)
- Canelons de carn
- Macarrons a la bolonyesa
- Gaspatxo del dia (GF)
- Patata farcida de carn, gratinada amb allioli (GF)
- Empedrat de fumats (GF)
- Carpaccio de vedella (GF)
- Plat del dia

## Segons

- Peus de porc guisats amb cigrons i patata (GF)
- Galta de porc amb salsa de vi Cap de Ruc (GF)
- Pollastre a la cervesa (GF)
- Bacallà al forn amb herbes del Montsant (GF)
- Llonganissa a la brasa (GF)
- Xai a la brasa (GF)
- Xai dolç amb mel i mostassa (GF)
- Xili amb carn (GF)
- Plat del dia

## Postres

- Crema catalana (GF)
- Flam d'avellana (GF)
- Pastís de xocolata blanca amb pinya i coco
- Pastís fred de llimona
- Sticky chocolate pudding (GF)
- Pomes al forn (GF)
- Pastissets de Rasquera amb vi dolç
- Postre del dia

(GF) = Sense gluten

**25€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

Inclou pa, aigua, vi\* i cafè

\*Cap de Ruc Negre, Rosat o Blanc.



**RESTAURANT LA SERRA**  
ANTIGA SERRADORA DE CORNUDELLA DE MONTSANT

# MENÚ DE FIN DE SEMANA

## Primeros

- Ensalada griega (GF)
- Ensalada de bacalao con romesco (GF)
- Canelones de carne
- Macarrones a la boloñesa (GF)
- Gazpacho del día (GF)
- Patata rellena de carne, gratinada con alioli
- Empedrado de ahumados (GF)
- Carpaccio de ternera (GF)
- Plato del día

## Segundos

- Manos de cerdo guisada con garbanzos y patata (GF)
- Carrillada de cerdo con salsa de vino Cap de Ruc (GF)
- Pollo a la cerveza (GF)
- Bacalao al horno con hierbas del Montsant (GF)
- Longaniza a la brasa (GF)
- Cordero a la brasa (GF)
- Cordero dulce con miel y mostaza (GF)
- Chili con carne (GF)
- Plato del día

## Postres

- Crema catalana (GF)
- Flan de avellana (GF)
- Pastel de chocolate blanco con piña y coco
- Pastel frío de limón
- Sticky chocolate pudding (GF)
- Manzanas al horno (GF)
- Pastelitos de Rasquera con vino dulce
- Postre del día

(GF)= Sin gluten

**25€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

Incluye pan, agua, vino\* y café

\*Cap de Ruc Garnacha, Rosado o Blanco.



**RESTAURANT LA SERRA**  
ANTIGA SERRADORA DE CORNUDELLA DE MONTSANT

# WEEKEND MENÚ

## Entry course

- Greek salad (GF)
- Salted cod salad with romesco sauce (GF)
- Meat caneloni (GF)
- Macaroni bolognese
- Gazpacho of the day (GF)
- Baked potato stuffed with meat with a garlic cream topping (GF)
- White bean salad with smoked cod and salmon (GF)
- Beef carpaccio (GF)
- Dish of the day

## Main course

- Pig's trotters braised with chickpeas and potatoes (GF)
- Pork cheek in a Cap de Ruc Grenache Wine sauce (GF)
- Chicken in beer (GF)
- Baked cod with Montsant herbs (GF)
- Grilled sausage (GF)
- Grilled lamb (GF)
- Honey glazed lamb (GF)
- Chili with meat (GF)
- Dish of the day

## Desserts

- Catalan cream (GF)
- Hazelnut flam (GF)
- White chocolate, coconut and pineapple cake
- Cold lemon cake
- Sticky chocolate pudding (GF)
- Baked apples (GF)
- "Pastissets de Rasquera" with sweet wine
- Dessert of the day

(GF)= Sin gluten

**25€ PER PERSON (VAT INCLUDED)**

The menú includes, bread, wáter, wine\* and coffee

\*Cap de Ruc Grenache, Rosé or White wine



**RESTAURANT LA SERRA**  
ANTIGA SERRADORA DE CORNUDELLA DE MONTSANT

# MENÚ INFANTIL

## Plats del Menú

Pasta a la bolonyesa  
Llom a la brasa  
Llonganissa a la brasa  
Canelons de carn  
*Nuggets de pollastre*

## Postres

Flam d'avellana  
Terrina de gelat  
Crema catalana

Menú un plat més postre i aigua: 8,00€

Menú dos plats més postre i aigua: 14,00€

# MENÚ INFANTIL

## Platos del Menú

Pasta a la boloñesa  
Lomo a la brasa  
Longaniza a la brasa  
Canelones de carne  
*Nuggets de pollo*

## Postres

Flan de avellana  
Tarrina de helado  
Crema catalana

Menú un plato más postre y agua: 8,00€

Menú dos platos más postre y agua: 14,00€

# MENÚ INFANTIL

## Main Dishes

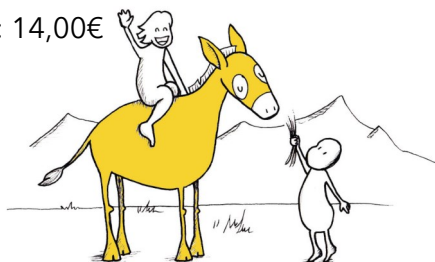
Pasta bolognese  
Grilled tenderloin  
Grilled sausage  
Meat caneloni  
Chicken nuggets

## Desserts

Hazelnut flam  
Ice cream  
Catalana cream

Menú one main dish, dessert and water: 8,00€

Menú two main dishes, dessert and water: 14,00€



# CARTA DE VINS

## VINS NEGRES

### **Vi negre Cap de Ruc Premium - DO Montsant - 10,60€**

Garnatxa negra

Mitja criança de 4 mesos en dipòsits d'acer inoxidable.

Aromes de fruita vermella. En boca molt expressiu, fi i equilibrat.

### **Vi negre Cap de Ruc Vi de Guarda - DO Montsant - 14,50€**

Garnatxa negra - Carinyena

Criança de 12 mesos en barrica de roure francès.

Aromes de fruita vermella acida i en segon pla roure. En boca és sedós, intens i viu.

### **Vi negre Cap de Ruc Carinyena - DO Montsant - 14,50€**

Carinyena

Criança de 12 mesos en barrica de roure americana.

Aromes a confitura de fruites negres, vainilla i toffee. En boca és suau, elegant i equilibrat.

### **Flor Mediterrania Negre - DO Montsant - 8,50€**

Garnatxa negra, ull de llebre i carinyena

En nas és franc i predominen els aromes florals com petal de rosa o violetes per sobre de tons de fruita roja. En boca és suau, equilibrat i rodó amb tannins fins.



# CARTA DE VINS

## VINS BLANCS

### **Vi blanc Cap de Ruc Chardonnay - DO Montsant - 10,60€**

Chardonnay

Criat 6 mesos en lies fines

Predominen les aromes a flors blanques sobre les notes de fruita blanca. En boca és fresc, franc i intens.

### **Flor Mediterrania Blanc - DO Montsant - 8,50€**

Garnatxa Blanca i Macabeu

Destaca l'olor a flors blanques i predomina el taronger sobre tons de poma i pera verda. Predominen les aromes cítrics com pomelo i mandarina. En boca és suau, equilibrat i rodó amb final agradable, llarg i sedós.



# CARTA DE VINS

## VINS DOLÇOS

### **Cap de Ruc Aperitiu amb vi de cirera - 12,90€**

Cornudella de Montsant

Vermut de cirera

Aromes de fruita vermella àcida i madura alhora. Divertit, original i seductor.

### **Cap de Ruc Dolç - DO Montsant - 14,00€**

Garnatxa roja

Criat 6 mesos en lies fines

S'aprecien els aromes de fruits secs i fruita vermella molt madura. Amb apunts de vainilla amb rerefons de cacau. En boca és untuós, fresc, ampli i rodó.

## VINS ESPUMOSOS

### **Cap de Ruc Brut Nature - DO Cava - 10,90€**

Chardonnay - Macabeu - Xarel·lo

Criat 6 mesos en lies fines

Predominen les aromes a flors sobre les notes de criaça. En boca és fresc, elegant i intens.

