

LA CARTA

Entrants

Pernil ibèric en forma d'encenalls	• 16,00
Anxoves oo amb pa de coca cruixent i caviar d'oli (8 uts)	• 12,00
Terrina Foie celler amb confitura de préssec d'Ordal i torradetes	• 13,00
Amanida de selecció de tomàquets amb ventresca de tonyina, ceba tendra i vinagreta de cava	• 12,00
Gyozas de verdures amb suc reduït de ceba escalivada amb soja i romesco picant	• 10,00
Croquetes de carn de perol amb un arrebossat cruixent (8 uts)	• 9,00
Ensaladilla cremosa amb encurtits i ventresca de tonyina	• 11,00
Risotto de ceps amb micro pols de parmesà	• 11,00
Tàrtar de tonyina amb soja, gíngebre i guacamole	• 12,00
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	• 12,00
Canelons de carn de perol amb crema de ceps i pols de parmesà	• 10,00
Pa de coca sucat amb tomacons i oli d'oliva Arbequina	• 2,00

Plats Principals

Pop, parmentier fumat de pebre vermell de la Vera i oli picant	• 15,00
Sípia a la bruta amb mandonguilles	• 14,00
Saltat de calamarsets, gambes, ceps i alls tendres	• 14,00
Vedella a baixa temperatura amb suc de rostit i bolets saltats	• 13,00
Tataki de tonyina amb soja, oli de sèsam i quinoa saltada amb verdures	• 14,00
Cuixa de canard amb sofregit català, prunes i pinyons	• 13,00
Ploma de porc ral amb verdures, encenalls de foie i reducció de PX	• 15,00
El nostre steak tàrtar de vedella de proximitat i brots tendres	• 14,00
Cassola de morro de bacallà a l'Orio amb mongetes de Santa Pau	• 14,00

Servei de pa artesà / Aperitiu (excepte en els menús) • 2,00€

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Disposem d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Sol·licitin informació al nostre personal.

I.V.A. inclòs

ELS MENÚS

Menú Anna

Aquest menú és per taula completa

• ENTRANTS PER COMPARTIR

Encenalls de pernil ibèric
Formatge Manxec
Pa de coca amb tomàquet
Anxoves oo amb pa de coca i caviar d'oli
Croquetes de carn de perol amb un arrebossat cruixent
Les braves: patata confitada amb oli d'herbes, sofregit de tomàquet picant i la nostra salsa brava
Gyozas de verdures amb suc reduït de ceba escalivada, soja i romesco picant
Risotto de ceps amb pols de parmesà

• POSTRES

Catànies i Carquinyolis

Inclou: Aigua

No inclou: Celler

• 27,5€

Menú infantil

Macarrons a la bolonyesa i croquetes de carn de perol

Gelat artesà · Aigua o refresc

• 15€

Menú Jardins de Codorniu

Aquest menú és per taula completa

• ENTRANTS PER COMPARTIR

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Terrina de foie celler amb confitura de préssec d'Ordal i torradetes
Croquetes de carn de perol amb arrebossat cruixent
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie
Canelons de carn de perol amb crema de ceps i pols de parmesà

• SEGON PLAT A TRIAR

A escollir qualsevol plat de la carta

• POSTRES

A escollir qualsevol postre de la carta

Inclou: Pa i aigua

No inclou: Celler

• 35€

LES POSTRES

Postres

El nostre cheesecake	• 6,00
Tiramisú	• 6,00
Mousse de llimona i gíngebre amb crumble de te matxa	• 6,00
Pastís de formatge amb fruits vermells	• 6,00
Pastís de xocolata 70% de Cal Simón amb crema de xocolata blanca	• 6,00
Pastís de carrot cake amb toffee	• 6,00
Catànies i carquinyolis	• 5,00

Gelats artesans

Col·lecció de gelats artesans elaborats amb el mètode tradicional que respecten al màxim els ingredients per gaudir i potenciar el seu sabor

Gelat de mandarina	• 5,00
Gelat de maduixa	• 5,00
Gelat de xocolata 70%	• 5,00
Gelat de llimona	• 5,00
Gelat de vainilla	• 5,00

I.V.A. inclòs

• LA CARTA •

Entrantes

Jamón ibérico en virutas	• 16,00
Anchoas oo con pan de coca crujiente y caviar de aceite (8 uds)	• 12,00
Tarrina de foie bodega con confitura de melocotón de Ordal y tostaditas	• 13,00
Ensalada de selección de tomates con ventresca de atún, cebolleta y vinagreta de cava	• 12,00
Gyozas de verduras con jugo reducido de cebolla asada con soja y romesco picante	• 10,00
Croquetas de carne de perol con un rebozado crujiente (8 uds)	• 9,00
Ensaladilla cremosa con encurtidos y ventresca de atún	• 11,00
Risotto de "ceps" con micro polvo de parmesano	• 11,00
Tartar de atún con soja, jengibre y guacamole	• 12,00
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie	• 12,00
Canelones de carne de perol con crema de "ceps" y polvo de parmesano	• 10,00
Pan de coca untado con tomates y aceite de oliva Arbequina	• 2,00

Platos principales

Pulpo, parmentier ahumado de pimentón de la Vera y aceite picante	• 15,00
Sepia "a la bruta" con albóndigas	• 14,00
Salteado de chipirones, gambas, setas y ajos tiernos	• 14,00
Ternera a baja temperatura con jugo de asado y setas salteadas	• 13,00
Tataki de atún con soja, aceite de sésamo y quinoa salteada con verduras	• 14,00
Muslo de canard con sofrito catalán, ciruelas y piñones	• 13,00
Pluma de cerdo ral con verduras y reducción de PX	• 15,00
Nuestro steak tartar de ternera de proximidad y brotes tiernos	• 14,00
Cazuela de morro de bacalao al orio con judías de Santa Pau	• 14,00

Servicio de pan artesano / aperitivo (excepto en los menús) • 2,00€

Alergias e intolerancias alimentarias

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

I.V.A. incluido

• LOS MENÚS •

Menú Anna

Este menú es por mesa completa

• ENTRANTES PARA COMPARTIR

Virutas de jamón ibérico
Queso Manchego
Pan con tomate
Anchoas oo con pan de coca y caviar de aceite
Croquetas de carne de perol con un rebozado crujiente
Las bravas: patata confitada con aceite de hierbas, sofrito de tomate picante y nuestra salsa brava
Gyozas de verduras con jugo reducido de cebolla escalivada, soja y romesco picante
Risotto de "ceps" con polvo de parmesano

• POSTRES

"Catànies" y "Carquinyolis"

Incluye: Agua

No incluye: Bodega

• 27,5€

Menú infantil

Macarrones a la boloñesa y croquetas de carne de perol
Helado artesano · Agua o refresco

• 15€

Menú Jardins de Codorniu

Este menú es por mesa completa

• ENTRANTES PARA COMPARTIR

Virutas de jamón ibérico con pan de coca
Terrina de foie bodega con confitura de melocotón de Ordal y tostaditas
Croquetas de carne de perol con un rebozado crujiente
Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie
Canelones de carne de perol con crema de "ceps" y polvo de parmesano

• SEGUNDO PLATO A ESCOGER

A escoger cualquier plato de la carta

• POSTRES

A escoger cualquier postre de la carta

Incluye: Pan y agua

No incluye: Bodega

• 35€

• LOS POSTRES •

Postres

Nuestro cheesecake	• 6,00
Tiramisú	• 6,00
Mousse de limón y jengibre con crumble de té matcha	• 6,00
Tarta de queso con frutos rojos	• 6,00
Pastel de chocolate 70% de Cal Simón con crema de chocolate blanco	• 6,00
Pastel de carrot cake con toffee	• 6,00
"Catànies" y "carquinyolis"	• 5,00

Helados Artesanos

Colección de helados artesanos elaborados con el método tradicional que respetan al máximo los ingredientes para disfrutar y potenciar su sabor

Helado de mandarina	• 5,00
Helado de fresa	• 5,00
Helado de chocolate 70%	• 5,00
Helado de limón	• 5,00
Helado de vainilla	• 5,00

I.V.A. incluido

• CARTA •

Starters

Iberian ham shavings	• 16,00
Anchovy oo with coca bread and oil caviar (8 pcs)	• 12,00
Cellar foie gras with Ordal peach jam and toasts	• 13,00
Tomato salad with tuna belly, tender onion and cava vinaigrette	• 12,00
Vegetable gyozas with reduced juice of roasted onion, soy and spicy romesco	• 10,00
Perol meat croquettes with crunchy breadcrumbs (8 pcs)	• 9,00
Creamy vegetable salad with pickles and tuna belly	• 11,00
Mushroom risotto with parmesan cheese	• 11,00
Tuna tartare with soy, ginger and guacamole	• 12,00
Farmer eggs with potaotes, truffle and foie	• 12,00
Perol meat canelloni with wild mushroom sauce and parmesan cheese	• 10,00
Coca bread with tomatoes and Arbequina olive oil	• 2,00

Main Courses

Octopus, smoked parmentier paprika from La Vera and spicy oil	• 15,00
Cuttlefish "a la bruta" with meatballs	• 14,00
Sauteed squid, prawns, mushrooms and garlic	• 14,00
Low-temperature veal with roast juice and sautéed mushrooms	• 13,00
Tuna tataki with soy, sesame oil and quinoa sauteed with vegetables	• 14,00
Canard thigh with Catalan sofrito, plums and pine nuts	• 13,00
Ral pork ral with vegetables and PX reduction	• 15,00
Our beef steak tartare and tender shoots	• 14,00
Cod with Santa Pau beans casserole	• 14,00

Bread homemade / appetizer (except for menus) • 2,00€

Food Allergies and Intolerance

We have information about food allergies and intolerances.
Ask our staff for information.

VAT included

• MENUS •

Anna Menu

This menu will be for full table

• STARTERS TO SHARE

Iberian ham shavings
Manchego Cheese
Anchovy oo with coca bread and oil caviar
Perol meat croquettes with crunchy breadcrumbs
Bravas: confit potato with herbal oil, Spicy tomato sauce and our brava sauce
Vegetable gyozas with reduced roasted onion juice, soy and spicy romesco
Coca bread with tomatoes
Mushroom risotto with parmesan cheese

• DESSERT

"Catànies" and "Carquinyolis"

Includes: Water

Not included: Cellar

• 27,5€

Children's menu

Macaroni bolognese and perol meat croquettes

Homemade ice cream · Water or soft drink

• 15€

Jardins de Codorniu menu

This menu will be for full table

• STARTERS TO SHARE

Iberian ham shavings with coca bread
Cellar foie gras with Ordal peach jam and toasts
Perol meat croquettes with crunchy breadcrumbs
Farmer eggs with potaotes, truffle and foie
Perol meat canelloni with wild mushroom sauce and parmesan cheese

• MAIN COURSE

Main course to choose from carta

• DESSERT

Dessert to choose from carta

Includes: Bread and ater

Not included: Cellar

• 35€

• DESSERTS •

Desserts

Our cheesecake	• 6,00
Tiramisú	• 6,00
Lemon and ginger mousse with matcha tea crumble	• 6,00
Cheese cake with red fruits	• 6,00
70% chocolate cake from Cal Simón with white chocolate cream	• 6,00
Carrot cake with toffee	• 6,00
"Catànias" and "carquinyolis"	• 5,00

Homemade ice creams

Homemade ice creams elaborated with the traditional method that respects maximum the ingredients to enjoy and potentiate its flavor its flavor

Tangerine ice cream	• 5,00
Strawberry ice cream	• 5,00
70% chocolate ice cream	• 5,00
Lemon ice cream	• 5,00
Vanilla ice cream	• 5,00

V.A.T. included

Per picar

- Olives farcides - Aceitunas rellenas • 2,50€
- Patates xips - Patatas chips • 2,00€
- Cotnes Ibèriques - Cortezas Ibéricas • 2,50€
- Escopinyes - Berberechos • 8,00€
- Musclos en escabetx - Mejillones en escabeche • 5,00€
- Formatge manxec - Queso Manchego • 8,00€
- Pernil ibèric- Jamón Ibérico • 9,00€
- Delícies de fuet - Delicias de fuet • 6,00€
- Les braves: patata confitada amb oli d'herbes,
sofregit de tomàquet picant i la nostra salsa brava • 8,00€
- Las bravas: Patata confitada con aceite de hierbas,
sofrito de tomate picante y nuestra salsa brava
- Ensaladilla cremosa amb encurtits • 6,00€
- Ensaladilla cremosa con encurtidos

Per esmorzar

- Entrepà suprema amb pernil ibèric • 5,00€
- Bocado de jamón Ibérico
- Entrepà suprema de manxec reserva • 4,00€
- Bocado de queso Manchego reserva

Anna de Codorníu

És un homenatge a la dona que va canviar la història del celler. El seu mestratge, elegància es veuen reflectits en el cava que va heretar el seu nom. En 1984 va sortir a la venda la primera anyada, sent pionera a incorporar la varietat chardonnay en el seu cupatge.

Anna Codorniu Brut · 13€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Fruita tropical, suau i molt refrescant.

Anna de Codorníu Blanc de Blancs · 14€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Tropical, cremós, ampli i persistent.

Anna de Codorniu Rosé · 13€

Chardonnay - Pinot Noir
Fruits vermells, fi, lleuger i amb bon equilibri entre àcid i dolç.

Anna Ice Blanc - semisec · 14,5€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Afruitat, cítric, dens, fresc i vital.

Codorníu Cuvée Original

És un homenatge a la primera ampolla de cava de la història signada al 1872 per Josep Raventós i també una aposta per la sostenibilitat, perquè conté la proporció original de varietats macabeu, xarel·lo i parellada, ara amb raïm de cultiu ecològic.

Cuvée Original · 11€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada
Cítrics, fins de brioxeria, bombolla fina i fresc.

Cuvée Extra Brut Nature · 11€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada
Poma, Marialluïsa, equilibrat fresc i cremós.

Caves Prestige

A Codorníu, any rere any, es dediquen tots els esforços a elaborar vins i caves que respectin la tradició i el saber enològic heretat, sempre mantenint un esperit innovador.

Non Plus Ultra Brut · 14€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada
Net, fresc, cítrics, poma, fruits secs, elegant i persistent.

Gran Plus Ultra Rosé Brut · 17€

Pinot Noir
Fruits vermells, fresc, equilibrant i cremós.

Gran Plus Ultra Chardonnay Brut Nature · 17€

Chardonnay
Molt complexe, briox, fruits secs, ampli, equilibrat i cremós.

Codorníu Ars Collecta

Respon al llegat enològic de més de cinc segles creant caves a Codorníu. S'elaboren de manera artesanal al Celler Jaume, un microceller on la innovació, la recerca i la cura prèvia de les vinyes donen lloc a caves d'altíssima qualitat, expressius i de garantida longevitat.

Ars Collecta Gran Rosé · 21€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepal
Fruits vermells, fresc, equilibrat i cremós.

Ars Collecta Blanc De Noirs · 23€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepal
Flors blanques, fruits vermells, cremós, delicat i llarg.

Ars Collecta Blanc De Blancs · 21€

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada
Torrats, brioxeria, complexe, ampli, equilibrat i cremós.

Ars Collecta Jaume Codorniu · 31€

Chardonnay - Pinot Noir - Xarel·lo
Aromes intensos, criaça llarga, intens, cremós, elegant i persistent.

Maridatges

MARIDATGE COL·LECCIÓ ANNA · 8€

Anna de Codorniu Rosé

Chardonnay - Pinot Noir

Anna Codorniu Brut

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada

Gran Plus Ultra Chardonnay Brut Nature

Chardonnay

MARIDATGE RESERVA · 10€

Gran Plus Ultra Rosé Brut

Pinot Noir

Ars Collecta Blanc De Blancs

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada

Ars Collecta Blanc De Noirs

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepal

Sense alcohol

Codorniu Zero · 11€

Airén

Fruites tropicals, poma, flors blanques, fresc i alegre

A copes

Anna de Codorniu Rosé · 3€

Chardonnay - Pinot Noir

Anna Codorniu Brut · 3€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada

Gran Plus Ultra Chardonnay B/N · 3,5€

Chardonnay

Gran Plus Ultra Rosé Brut · 3,5€

Pinot Noir

Ars Collecta Blanc De Blancs · 4€

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada

Ars Collecta Blanc De Noirs · 4€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepal

Anna Ice Blanc - semisec · 4€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada



Viu l'experiència
Codorníu

Anna de Codorníu

Es un homenaje a la mujer que cambió la historia de la bodega. Su maestría, elegancia se ven reflejados en el cava que heredó su nombre. En 1984 salió a la venta la primera añada, siendo pionero en incorporar la variedad chardonnay en su coupage.

Anna Codorniu Brut · 13€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Fruta tropical, suave y muy refrescante.

Anna de Codorníu Blanc de Blancs · 14€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Tropical, cremoso, amplio y persistente.

Anna de Codorniu Rosé · 13€

Chardonnay - Pinot Noir

Frutos rojos, fino, ligero y con buen equilibrio entre ácido y dulce.

Anna Ice Blanc - semisec · 14,5€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada
Afrutado, cítrico, denso, fresco y vital.

Codorníu Cuvée Original

Es un homenaje a la primera botella de cava de la historia firmada en 1872 por Josep Raventós y también una apuesta por la sostenibilidad, pues contiene la proporción original de variedades macabeo, xarel·lo y parellada, ahora con uvas de cultivo ecológico.

Cuvée Original · 11€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada

Cítricos, finos de bollería, burbuja fina y fresco.

Cuvée Extra Brut Nature · 11€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada

Manzana, Hierba luisa, equilibrado fresco y cremoso.

Cavas Prestige

En Codorníu, año tras año, se dedican todos los esfuerzos para elaborar vinos y cavas que respeten la tradición y el saber enológico heredado, siempre manteniendo un espíritu innovador.

Non Plus Ultra Brut · 14€

Macabeu - Xarel·lo - Parellada

Limpio, fresco, cítricos, manzana, frutos secos, elegante y persistente.

Gran Plus Ultra Rosé Brut · 17€

Pinot Noir

Frutos rojos, fresco, equilibrante y cremoso.

Gran Plus Ultra Chardonnay Brut Nature · 17€

Chardonnay

Muy complejo, bollería, frutos secos, amplio, equilibrado y cremoso.

Codorníu Ars Collecta

Responde al legado enológico de más de cinco siglos creando cavas en Codorníu. Se elaboran de manera artesanal en el Celler Jaume, una microbodega donde la innovación, la investigación y el cuidado previo de los viñedos dan lugar a cavas de altísima calidad, expresivos y de garantizada longevidad.

Ars Collecta Gran Rosé · 21€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepát

Frutos rojos, fresco, equilibrado y cremoso.

Ars Collecta Blanc De Noirs · 23€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepát

Flores blancas, frutos rojos, cremoso, delicado y largo.

Ars Collecta Blanc De Blancs · 21€

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada

Tostados, bollería, complejo, amplio, equilibrado y cremoso.

Ars Collecta Jaume Codorniu · 31€

Chardonnay - Pinot Noir - Xarel·lo

Aromas intensos, crianza larga, intenso, cremoso, elegante y persistente.

Maridajes

MARIDAJE COLECCIÓN ANNA · 8€

Anna de Codorniu Rosé

Chardonnay - Pinot Noir

Anna Codorniu Brut

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada

Gran Plus Ultra Chardonnay Brut Nature

Chardonnay

MARIDAJE RESERVA · 10€

Gran Plus Ultra Rosé Brut

Pinot Noir

Ars Collecta Blanc De Blancs

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada

Ars Collecta Blanc De Noirs

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepát

Sin alcohol

Codorniu Zero · 11€

Airén

Frutas tropicales, manzana, flores blancas, fresco y alegre.

A copas

Anna de Codorniu Rosé · 3€

Chardonnay - Pinot Noir

Anna Codorniu Brut · 3€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada

Gran Plus Ultra Chardonnay B/N · 3,5€

Chardonnay

Gran Plus Ultra Rosé Brut · 3,5€

Pinot Noir

Ars Collecta Blanc De Blancs · 4€

Chardonnay - Xarel·lo - Parellada

Ars Collecta Blanc De Noirs · 4€

Pinot Noir - Xarel·lo - Trepát

Anna Ice Blanc - semisec · 4€

Chardonnay - Xarel·lo - Macabeu - Parellada



Vive la experiencia
Codorníu