

Cal Felivet

CARTA

Recomendaciones para chuparse los dedos

ENSALADILLA CON VERDURAS DE LA HUERTA – 10.00€
ALUBIAS BLANCAS CON PANCETA – 10.00€
GAZPACHO CASERO – 8.00€
CREMA DE VERDURAS CASERA – 8.00€
CONEJO DEL BOSQUE ESTOFADO – 12.00€
ALMONDIGAS CASERAS – 9.00€
RABO DE TORO ESTOFADO – 16.00€
1/2 PERDIZ A LA VINAGRETA – 13.50€
COSTILLA DE CABRITO A LA BRASA – 22.50€

Carnes a la brasa (con guarniciones)

CARNE DE BIEN (COSTILLAS Y MEDIANAS) – 16.00€
LONGANIZA CASERA (CON GUARNICIÓN O CON ALUBIAS) – 10.00€
LOMO – 9.50€
PATITAS DE CERDO – 10.00€
1/4 DE CONEJO – 12.00€
BISTEC DE TERNERA – 11.00€
FILETE DE TERNERA AL GUSTO – 22.00€
ENTRECOT DE TERNERA – 19.50€
POLLO (CUIXA) – 9.00€
CODORNILLAS – 9.50€
HAMBURGESA DE TERNERA – 8.50€
PARRILLADA DE CARNE (CONEJO, COSTILLAR DE BIEN, CODORNILLAS, LOMO,
LONGANIZA Y BUTIFARRA NEGRA) – 23.50€

PESCADOS

MERLUZA A LA PLANCHA -16.50€
SEPIA A LA PLANCHA – 14.00€
GAMBAS FRITAS – 22.00€
LENGUADO A LA PLANCHA – 21.50€
BACALAO A LA HALLADA – 22.00€

DELICIAS CASERAS FRIAS

ENTRETENIMIENTOS «CAL FILUET» – 12.50€
ENSALADA CATALANA – 11.50€
ENSALADA VERDE – 8.00€
ESQUEIXADA DE BACALAO – 15.00€
ESPÁRRAGOS CON JAMÓN O MAYONESA – 11.50€
PIÑA (DEL MONTE) O MELÓN CON JAMÓN – 11.50€
TOSTADA CON ESCALIVADA Y ANCHOAS – 12.50€
ESCALIVADA CON ARENGADAS – 13.50€
PAN CON TOMATE Y JAMÓN DEL REBOST – 8.50€
JAMÓN IBERICO CORTADO AL MOMENTO – 22.00€

ENTRANTES CALIENTES COCINADOS COMO EN CASA

SOPA DE CALDO CASERA – 7.50€
MACARRONES A LA BOLOÑESA CON QUESO – 8.00€
CANELONES DE CARNES CASEROS GRATINADOS – 11.50€
ESPINACAS DE LA HUERTA CON BECHAMEL Y GRATINADOS – 11.00€
VERDURAS DE TEMPORADA A LA BRASA – 13.50€

PLATOS TRADICIONALES DE «CAL FELIUET»

CARACOLES A LA LATA – 15.50€
CONEJO «CAL FELIUET» – 12.00€
«TUPINA DE CERDO» CON ALUBIAS – 14.00€
MEJILLA DE CERDO AL HORNO – 9.00€
PATITAS DE CERDO AL ESTILO DE LA MADRINA – 9.50€
1/2 ESPALDA DE CERDO AL HORNO – 18.50€
CABRITO AL HORNO – 23.00€
CABRITO REBOZADO – 22.00€

PAN

RACIÓN DE PAN – 1.35€
RACIÓN DE PAN TOSTADO – 2.00€
RACIÓN DE PAN SIN GLUTEN – 3.25€

POSTRES – CASEROS

ORELLETES CON MISTELA – 7.50€
CREMA CATALANA – 5.00€
FLAN DE HUEVO – 3.30€
FLAN DE HUEVO CON NATA – 4.50€
ALMENDRAS GARAPIÑADAS CON MISTELA – 6.50€
CODONYAT CON QUESO Y GALLETAS – 5.00€
MIL Y MATÓ CON GALLETAS – 5.50€
NATA CON NUECES Y MIEL – 6.50€
TRUFAS – 4.00€
POSTRES DE MÚSIC – 5.00€
CAFÉ IRLANDÉS (WHISKY CAFÉ NATA) – 7.00€
PIÑA NATURAL (DEL MONTE) – 5.00€
FRESAS AL GUSTO (TEMPORADA) – 5.00€
TARTA DE QUESO – 4.50€

POSTRES – HELADOS

HELADO DE CAFÉ – 3.25€
HELADO DE CROCANTI – 5.00€
HELADO DE COMTESSA – 4.50€
TARTA DE WHISKY – 5.50€
HELADO DE VAINILLA CON NUECES Y CHOCOLATE CALIENTE – 6.50€
SORBETE DE LIMÓN – 4.50€
SORBETE DE MANDARINA – 4.50€
HELADO VARIADO (VAINILLA, CHOCOLATE, NATA, FRESA O TURRÓN) – 5.50€
BOMBONES HELADOS VARIADOS – 3.00€

VINOS

CUENCA DE BARBERÁ

ESTUPENDU ROSADO DE TREPAT «GERIDA VITICULTORS» – 9.50€

VINO TINTO DE LA CASA – PORTILLO «OJO DE LIEBRE» – 8.00€

VINO TINTO PORTELL «MERLOT» – 10.00€

VINO TINTO VIÑEDO PLANS (ROSA M. TORRES) CABERNET FRANC SYRAH –
16.00€

VINO BLANCO GALLINERO MUSCAT PARELLADA GERIDA VITICULTORES – 10.00€

PENEDÉS Y MONTSANT

VINO TINTO JAUME LLOPART ALEMANY MERLOT – 11.50€

VINO TINTO CLOS DEL GOS GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH – 13.50€

PRIORAT

VINO TINTO ONIX CLASSIC 2021 – X€

VINO TINTO BRÚIXOLA GARNATXA / SAMSÓ / SYRAH – 17.00€

CERCANOS AL SEGRE

VINO TINTO RAIMAT ABADIA CABERNET SAUVIGNON / TEMPRANILLO –
13.00€

VINO BLANCO L'OLIVERA BLANC DE SERÈ MACABEU / PARELLADA
-10.00€

VINO TINTO BRU DE VERDÚ OJO DE LIEBRE / TEMPRANILLO / SYRAH –
16.50€

VINO TINTO SICORIS «CASTELL DEL REMEI» GARNATXA / CABERNETS –
12.00€

RIOJA

VINO TINTO MARQUÉS DE CÀCERES CRIANZA – 14.50€

VINO DE AGUJA BLANCO PESCADOR – 10.00€

CAVA

PORTELL BRUT NATURE COOP.SARRAL. – 10.50€
PORTELL SEMI-SECO COOP.SARRAL. – 8.50€
JAUME LLOPART ALEMANY BRUT NATURE PENEDES – 16.00€

MENÚ

Comencemos por un entrante

Ensalada Catalana
Moluscos de Roca al Vapor
Ensaladilla Casera
Verduras a la Brasa
Canalones Caseros
Macarrones
Esqueixada de Bacalao – suplemento 7.00€

Seguiremos... con un segundo

Conejo a la Brasa
Merluza a la Plancha
Mejilla de Ternera
Almondigas Caseras
Patitas de Cerdo – Estofados o a la Brasa
Cordero a la Brasa
Bacalao al Hallada – suplemento 12.00€
Cordero al Horno – suplemento 9.50€
Perdiz a la Vinagreta – suplemento 7.00€
Caracoles a la Lata – suplemento 7.50€

Y para acabar... un plato dulce

Helado de Tarta de Whisky
Tarta de Queso
Bombones Helados
Crema Catalana
Flan con Nata
Orelleta – suplemento 6.50€
Almendras Garapiñadas con Mistela – suplemento 4.50€
Café Irlandés – suplemento 6.50€
Vino Blanco del Serre L'Olivera Vallbona – suplemento 9.00€
Vino Raimat Abadia «Cercanos al Segre» – suplemento 9.00€
Vino Blanco Galliner Muscat Parellada – suplemento 7.50€

PRECIO ENTRE SEMANA 16.00€

PRECIO FINDE SEMANA 24.00€

PAN, VINO PORTELL, AGUA Y GASEOSA

Elige un primero, un segundo y para acabar un dulce casero

CALÇOTADAS

APERITIVO DE BIENVENIDA

TABLA DE CALÇOTS CON SALSA DE ROMESCO

ESCUDELLA CASERA

PARRILLADA DE CARNE CON GUARNICIÓN DE TEMPORADA

POSTRES

CREMA CATALANA CASERA, ALMENDRAS GARRAPIÑADAS CON
MISTELA

INCLUYE

VINO DE LA CONCA Y CAVA,
PAN Y AGUA

PRECIOS (POR PERSONA)

CALÇOTADA COMPLETA: 40€
CALÇOTADA SIN ESCUDELLA: 37€
RACIÓN DE CALÇÓTS: 13€