

# 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€