

# origens

#11 Tardor / Otoño / Autumn  
Hivern / Invierno / Winter

la llavor dels

**3** Notícies  
Noticias  
News

**4** Els orígens  
Los orígenes  
The origins

**11** Les nostres festes  
Nuestras fiestas  
Our feasts

**12** Les begudes  
Las bebidas  
The drinks

**13** Les tapes  
Las tapas  
The "tapas"

**14** La nostra carta  
Nuestra carta  
Our menu

**25** Propostes de bodega  
Propuestas de bodega  
Offers of warehouse

**28** Els nostres vins i caves  
Nuestros vinos y cavas  
Our wines and cava

**36** La Cerdanya  
La Cerdaña  
"La Cerdanya"

Si em vols, demana'm  
Si me quieres, pídemelo  
If you want me, ask for me

## La Llabor dels Orígens

# 11 Tardor / Otoño / Autumn  
Hivern / Invierno / Winter

c/ Enric Granados, 9  
Tel. 93 453 11 20

Passeig del Born, 4  
Tel. 93 295 66 90

c/ Ramón i Cajal, 12  
Tel. 93 213 60 31

c/ Vidrieria, 6-8  
Tel. 93 310 75 31

www.lallavordelsorigens.com  
info@lallavordelsorigens.com

Editat per: La Llabor dels Orígens  
Disseny: i.ese.o (grup primerplano)  
Tel. 93 454 82 84

Direcció editorial: Agustín Fernández

Disseny gràfic: Jèssica Casulà

Fotografia: Israel Fernández  
(primerplano)

Redactora: Marta Casellas  
Jèssica Casulà

Textos carta: Sílvia Rojas

Col·laboradors: Heba Capdevila  
Melisa Davies  
Gemma Sebastià

## La nova "llavor"

La nueva "semilla" · The new "seed"

"La Llabor dels Orígens" va néixer en l'any 2000, amb la intenció d'oferir al comensal la millor i més representativa cuina catalana i difondre els valors culturals i gastronòmics de Catalunya. Per això, durant tot aquest temps, la nostra feina com a restauradors ha estat la de recuperar i donar a conèixer totes aquelles receptes de la nostra terra extretes d'antics receptaris i transmeses de generació en generació. Tot això ens ha portat a obtenir un gran nombre de plats que no sempre podem incloure a la nostra revista degut als productes d'estació. Així doncs, a partir d'ara i des d'aquesta nova edició, hem decidit crear una **carta-revista semestral amb els plats que podem trobar en aquest període.**

Un nou format d'estovalles ens permetrà, a més a més, asaborir els productes d'estació en el seu millor moment de l'any i ens ajudarà a oferir les receptes que poguem anar redescobrint, novetats que, fins ara, havíem de guardar sota clau fins la propera edició de la carta-revista.

Podreu trobar totes les receptes dels plats de les estovalles al nostre web:

[www.lallavordelsorigens.com](http://www.lallavordelsorigens.com)

"La Llabor dels Orígens" nació en el año 2000, con la intención de ofrecer al comensal la mejor y más representativa cocina catalana y difundir los valores culturales y gastronómicos de Cataluña. Para ello, durante todo este tiempo, nuestra labor como restauradores ha sido la de recuperar y dar a conocer todas aquellas recetas de nuestra tierra

extraídas de antiguos recetarios y transmitidas de generación en generación. Todo ello nos ha llevado a obtener un gran número de platos que no siempre podemos plasmar en nuestra carta debido a los productos de estación. Así pues, a partir de ahora y desde esta nueva edición, hemos decidido confeccionar una **carta-revista semestral con los platos que podemos encontrar en este periodo.**

Un nuevo formato de manteles nos permitirá, además, saborear los productos estacionales en su mejor momento del año y nos ayudará a ofrecer las recetas que podamos seguir redescubriendo, novedades que, hasta ahora, teníamos que guardar bajo llave hasta la próxima edición de la carta-revista.

Podéis encontrar todas las recetas de los platos de los manteles en nuestra web:

[www.lallavordelsorigens.com](http://www.lallavordelsorigens.com)

"The Llabor dels Orígens" was born in 2000 with the intention of introducing to costumers quality Catalan cuisine, and to spread the cultural and gastronomic values of Catalonia. In order to do this, our work as restorers has been to search continuously for all the traditional recipes of our land which have been preserved for many years and passed on from generation to generation. All this has led us to build up a wide variety of dishes that we cannot always include in our menu due to the fact that certain products are seasonal. Therefore, we have decided to make a half-yearly **menu-magazine with the dishes that we can find for this particular season.**

This new format of tablecloths will allow us to savour the seasonal products in their prime moment of the year and will help us to highlight recipes that we could keep on re-discovering, something that up to now we had to keep under key until the next issue of the menu-magazine. You can find all the recipes of dishes from the tablecloths on our website:

[www.lallavordelsorigens.com](http://www.lallavordelsorigens.com)



# Premi Sent Soví de literatura gastronòmica 2008

Premio Sent Soví de literatura gastronòmica 2008 · Prize Sent Soví of gastronomic literature 2008



El llibre "Els dissabtes, mercat. Memòries d'Armanda", dels autors Octavi Martí i Montserrat Casals, ha guanyat el Premi Sent Soví de literatura gastronòmica 2008.

Aquesta obra se centra en la cuina de la novel·la "Mirall Trencat" de Mercè Rodoreda -de qui aquest any se celebra el centenari del seu naixement-, ja que els autors estan convençuts que la cuinera que apareix en el llibre de l'escriptora catalana, Armanda, és un dels personatges més sòlids. Per aquest motiu, li han donat la paraula en aquesta obra, que dona una altra versió d'aquella realitat.

En la novel·la de Mercè Rodoreda, Armanda apareix com un personatge que es mou en un discret segon pla, ja que es passa el dia entre cassoles. Però és ella qui acaba sabent tots els secrets de la família burgesa per la que treballa i qui protegirà la casa fins al final.

El Premi Sent Soví de Literatura Gastronòmica, creat en l'any 1997, és un guardó literari que premia obres temàtiques gastronòmiques, i que rep el seu

nom pel Llibre de Sent Soví, el primer receptari en llengua catalana.

El libro "Els dissabtes, mercat. Memòries d'Armanda", de los autores Octavi Martí y Montserrat Casals, ha ganado el Premio Sent Soví de literatura gastronómica 2008.

Esta obra se centra en la cocina de la novela "Mirall Trencat" de Mercè Rodoreda -de quien este año se celebra el centenario de su nacimiento-, ya que los autores están convencidos de que la cocinera que aparece en el libro de la escritora catalana, Armanda, es uno de los personajes más sólidos. Por ese motivo, le han dado la palabra en esta nueva obra, que da otra versión de aquella realidad. En la novela de Mercè Rodoreda, Armanda aparece como un personaje que se mueve en un discreto segundo plano, ya que se pasa el día entre cacerolas. Pero es ella quien acaba sabiendo todos los secretos de la familia burguesa para la que trabaja y quién protegerá la casa hasta el final.

El Premio Sent Soví de Literatura Gastronómica, creado en el año 1997, es un galardón literario que premia obras de temáticas gastronómicas, y que recibe su nombre por el "Llibre de Sent Soví", el primer recetario en lengua catalana.

The book "Els dissabtes, mercat. Memòries d'Armanda", from the authors Octavi Martí and Montserrat Casals, has won the Prize Sent Soví of gastronomic literature 2008. This work centres around the kitchen in the novel Mirall Trencat of Mercè Rodoreda -whose 100th birthday is celebrated this year - since the authors are convinced that the cook that appears in the book of the Catalanian author, Armanda, is one of the most solid characters. Due to this, they have given him the foreword in this new work, that gives another version of that reality. In the novel of Mercè Rodoreda, Armanda appears like a character that moves into a discreet backstage role, as she spends all day among pots and pans. But is the one who ends up knowing all the secrets of this middle-class family for whom she works and who will protect the home to the end. The Prize Sent Soví of Gastronomic Literature, created in the year 1997, is a literary award that rewards works with gastronomic subject matter, and that receives its name from the "Llibre of Sent Soví", the first recipe book in Catalanian language.

## Ànecs catalans

Patos catalanes · Catalan ducks

A Catalunya existeixen tres races d'ànecs: l'ànec mut, la femella collverd i el mascle collverd. Tot i que segur els hem vist en zones humides del litoral i en alguns rius i embalsaments de l'interior, sovint no sabem el nom d'aquestes aus.

Una de les nostres clientes habituals ha volgut col·laborar amb nosaltres a través d'un divertit concurs: amb els seus dibuixos en aquarel·la, hem d'endevinar quin és quin. Aquell "expert" en ornitologia que distingeixi els tres dibuixos (no valdrà l'ajuda del reste de la taula), rebrà, com a obsequi, una copa de cava.

En Cataluña existen tres tipos de razas autóctonas de patos: el pato mudo, la hembra "collverd" y el macho "collverd". A pesar de que seguro los hemos visto en zonas húmedas del litoral y en algunos ríos y embalses del interior, a menudo no sabemos el nombre de estas aves.

Una de nuestras clientes habituales ha querido participar con nosotros en un divertido concurso: a través de sus dibujos en acuarela, debemos adivinar cuál es cuál. Aquel "experto" en ornitología que distinga los tres dibujos (no valdrá la ayuda del resto de la mesa), recibirá, como obsequio, una copa de cava.

In Catalunya there exists three, specific of duck; the dumb duck, the female green neck and the male green neck.

Even though we find these ducks residing in typical damp places, rivers and dams we still do not know their true names. One of our faithful clients would like that you participate in a fun game with us, match the above names given to the pictures of the ducks.

The expert in ornitology (without the help of colleagues) will receive a glass of cava!



1.



2.



3.



## La simbología del raïm

### La simbología de la uva · *The symbolism of the grape*

El raïm va originar-se a la zona d'orient i, des de l'antiguitat més remota, es conreava la vinya per a fabricar vi, considerat un regal dels déus. Des del paleolític ja es disfrutava d'aquesta dolça fruita i era utilitzada per a contactar amb la divinitat. La seva posterior transformació en vi, i l'efecte d'embraguesa que causava, ha fet que el raïm estigui present en innumbrables mitologies i religions: els egipcis, que usaven el raïm per a cerimònies, van identificar a Osiris com a déu del vi i aquest era l'encarregat d'ordenar arrencar els caps als pecadors difunts i fer-los premsar per tal d'obtenir d'ells vi per oferir al monarca difunt. Per als grecs, el vi era un regal de Dionís, els sumeris tenien a la deessa Gestín o "mare cep", Baco era el déu del vi, la vinya, la vegetació, el ball i els plaers de la vida en temps romans, Noé plantà un cep després del diluvi i Jesucrist ofería el vi com a símbol de la seva sang. En l'actualitat es creu que exprimir el raïm és símbol d'abundància i es diu que els raïms atrauen la fertilitat i la prosperitat econòmica. Sigui com sigui, no es pot negar que tota la simbologia que fa referència al raïm ve relacionada amb l'apreciat suc que se n'extreu d'ell.

La uva se originó en la zona de oriente y, desde la antigüedad más remota, se cultivaba la vid para fabricar vino, considerado un regalo de los dioses. Desde el paleolítico ya se disfrutaba de esta dulce fruta y era utilizada para contactar con la divinidad. Su posterior transformación en vino, y el efecto de embriaguez que causaba, ha hecho que la uva esté presente en innumerables mitologías y religiones: los egipcios, que usaban la uva para ceremonias, identificaron a Osiris como dios del vino y éste era el encargado de ordenar arrancar las cabezas a los pecadores fallecidos y hacerlas prensar para obtener de ellas vino que ofrecer al monarca difunto. Para los griegos, el vino era un

regalo de Dionisio, los sumerios tenían a la diosa Gestín o "madre cepa", Baco era el dios del vino, la vid, la vegetación, el baile y los placeres de la vida en tiempos romanos, Noé plantó una vid después del diluvio y Jesucristo ofrecía el vino como símbolo de su sangre. En la actualidad se cree que exprimir la uva es símbolo de abundancia y se dice que las uvas atraen la fertilidad y la prosperidad económica. Sea como fuere, no hay que negar que toda la simbología que atañe a la uva viene relacionada con el apreciado jugo que se extrae de ella.

*Grapes originated in the orient and, since very ancient times, vine has been cultivated to make wine and considered to be a gift of the Gods. From the Paleolithic this sweet fruit was already enjoyed and was used as a means to contact the Gods. Its later transformation into wine, and the effect of inebriation that it causes, explains why the grape is present in innumerable mythologies and religions: the Egyptians, who used the grape for ceremonies, identified Osiris as the god of wine who was the one responsible for pulling the heads from dead sinners and squeezing them to extract wine that would then be offered to the deceased monarch. For the Greeks, wine was a gift from Dionysius, the Sumerians had the Goddess Gestín or "mother vine-stock", Baco was the God of the wine, the vine and the leaves, the dance and the pleasures of the life in Roman times, Noah planted a vine after the deluge and Jesus Christ offered wine as a symbol of his blood. Nowadays, it is believed that squeezing a grape is a symbol of plenty and it is said that grapes attract and promote fertility and economic prosperity. Be as it will be, it goes without saying that the whole symbolism around grapes is closely related to the valued juice that is extracted from them.*



## Descobrint la mermelada

### Descubriendo la mermelada · *Discovering jam*



Durant tota la història, la humanitat se les ha enginyat per trobar els mètodes que permetessin conservar els aliments. El resultat d'un d'aquests descobriments és la mermelada, ja que a l'antiga Roma es va optar per afegir mel a la fruita, que posteriorment seria substituïda pel sucre amb l'arribada dels àrabs a la Península Ibèrica. Aquests últims afegien a la fruita el seu pes en sucre, una petita quantitat de farina de garrofa i la mantenien al foc fins que s'obtenia la textura desitjada. Respecte a l'origen de la paraula "mermelada" existeixen diferents teories: alguns diuen que prové del terme en llatí "melimelum", que significa codony, i altres apunten que prové de l'expressió francesa "Marie malade" (Maria malalta), ja que la fruita cuita i endolcida era el remei que prenien els nens després d'una indigestió.

Durante toda la historia, la humanidad se las ha ingeniado para encontrar los métodos que permitieran conservar los alimentos. Sin ir más lejos, la mermelada es el resultado de uno de estos descubrimientos, ya que en la Antigua Roma se optó por añadir miel a la fruta, que posteriormente sería sustituida por azúcar con la llegada de los árabes a la Península Ibérica. Estos últimos añadían a la fruta

su peso en azúcar, una pequeña cantidad de harina de algarrobo y la mantenían en el fuego hasta que obtenía la textura deseada. Respecto al origen de la palabra "mermelada" existen diferentes teorías: algunos dicen que proviene del término en latín "melimelum", que significa membrillo, y otros apuntan que proviene de la expresión francesa "Marie malade" (María enferma), ya que la fruta cocida y endulzada era el remedio que tomaban los niños tras una indigestión.

*Throughout history, humanity has strived to come up with different methods to preserve food. Jam is the result of one of these discoveries. In ancient Rome it was decided that honey should be added to the fruit, later to be replaced by sugar with the arrival of the Arabs to the Iberian Peninsula. The Arabs added sugar to the fruit in equal weight, a small quantity of carob flour and simmered it over the fire until it obtained the necessary texture. With regard to the origin of the word "jam" different theories exist: some of them say that it comes from the Latin term, "melimelum", meaning quince, and others say that it comes from the French expression "Marie malade" (sick Mary), since the cooked and sweetened fruit used to be the remedy for children suffering from indigestion.*

## Varietats de la mel

Varietades de la miel · *Honey Varieties*



La mel és un dels aliments energètics per excel·lència, a més d'un potent remei medicinal contra dolències i enfermetats. De consistència espesa, aromàtica i tons daurats, aquest producte, consumit ja per egipcis, grecs o romans, pot variar en funció del tipus de flor des d'on les abelles recullen el pol·len. Així, trobem la mel monofloral (obtinguda pel nèctar d'un sol tipus de flor com la farigola, el taronger o el romani), la mel multifloral (provinent del nèctar de diferents flors, en proporcions variables) i la mel de muntanya o de serra (mel de "mil flors"). També parlem de mel de bosc, de mielato o de rosada, quan les abelles obtenen la mel a partir de les secrecions dolces d'insectes succionadors de sàvia (normalment l'avet, l'alzina, el pi, etc.). La mel provinent de les flors sol ser bastant transparent i acaba solidificant-se amb el temps, mentre que la mel de bosc té un color més fosc, és menys dolça, difícil que acabi solidificant-se i té una olor i gust especiat o resinós. Aquesta última és apreciada a Europa i a Turquia pel seu ús medicinal. A la nostra cuina, trobem la mel principalment a la pastisseria, com acompanyament d'esmorzars i berenars o com aditiu de les begudes com el te o la llet.

La miel es uno de los alimentos energéticos por excelencia, además de un potente remedio medicinal contra dolencias y enfermedades. De consistencia espesa, aromática y tonos dorados, este producto, consumido ya por egipcios, griegos o romanos, puede variar en función del tipo de flor desde donde las abejas recogen el polen. Así, encontramos la miel monofloral (obtenida por el néctar de un solo tipo de flor como el tomillo, el naranjo o el romero), la miel multifloral (proviniente del néctar de diferentes flores, en proporciones variables) y la miel de montaña o de sierra (mel de "mil flores"). También hablamos de miel de bosque, de mielato o de rocío, cuando las abejas obtienen

la miel a partir de las secreciones dulces de insectos succionadores de savia (normalmente de abeto, encina, pino, etc.).

La miel proveniente de las flores suele ser bastante transparente y termina solidificándose con el tiempo, mientras que la miel de bosque tiene un color más oscuro, es menos dulce, difícil que termine solidificándose y tiene un olor y gusto especiado o resinoso. Esta última es muy apreciada en Europa y Turquía por su uso medicinal. En nuestra cocina, encontramos la miel principalmente en la pastelería, como acompañamiento de desayunos y meriendas o como aditivo de bebidas como el té o la leche.

*Honey is one of the excellent energy foods as well as being a powerful medicinal remedy against pains and illnesses. Of aromatic, thick consistency and golden tones, this product consumed by Egyptians, Greeks and Romans, and can vary depending on the type of flower where the bees collect the pollen from. Thus, we find monofloral honey (obtained by the nectar from a single type of flower such as thyme, the orange tree or rosemary), multifloral honey (from the nectar of different flowers, in variable proportions) and mountain honey (honey of a "thousand flowers"). Also there is forest honey, of mielato or of dew, when the bees obtain the honey from the sweet secretions that sucking insects get from sap (normally of fir, oak, pine, etc.). The honey from flowers is generally quite transparent and solidifies with time, while the honey from the forest has a darker color, is less sweet, will solidify with difficulty and has a spicy or resinous aroma and flavor. The latter is very appreciated in Europe and Turkey by its medicinal use. In our kitchen, we find honey mostly in the pastry shop, served with breakfasts and afternoon snacks or as an additive to beverages such as tea or milk.*

## La canya de sucre

La caña de azúcar · *Sugar cane*

La canya de sucre (*saccharum officinarum*) és una planta perenne que sembla tenir el seu origen a Nova Guinea, on els pobles indígenes la van seleccionar per primera vegada a partir d'espècies silvestres. Des d'aquella illa, va arribar fins a la Índia, posteriorment es va estendre a la Xina i al pròxim Orient. Els grecs la van deixar en herència als romans, que la van denominar "la sal de la Índia". Fins a l'Edat Mitjana, el sucre no va arribar a la península, on es va tractar com una espècia per a perfumar plats o com un ingredient de medicines i pocions elaborades pels apotecaris.

A la fi del segle XVII, la producció del sucre de canya ja es va estendre per tot el món, però amb Napoleó Bonaparte, a causa del bloqueig continental que les seves conquestes van imposar al segle XIX, es va impulsar el cultiu de la remolatxa per a l'extracció de sucre.

La caña de azúcar (*saccharum officinarum*) es una planta perenne que parece tener su origen en Nueva Guinea, donde los pueblos indígenas la seleccionaron por primera vez a partir de especies silvestres. Desde esa isla, llegó hasta la India, posteriormente se extendió a China y al próximo Oriente. Los griegos la dejaron en herencia a los romanos, que la denominaron "la sal de la India". Hasta la Edad Media, el azúcar no llegó a la península, donde se trató como una espècia para perfumar platos o como un ingrediente

de medicinas y pócimas elaboradas por los boticarios.

A finales del siglo XVII, la producción del azúcar de caña ya se había extendido por todo el mundo, pero con Napoleón Bonaparte, debido al bloqueo continental que sus conquistas impusieron en el siglo XIX, se impulsó el cultivo de la remolacha para la extracción de azúcar.



*Sugar Cane (saccharum officinarum) is a perennial plant that seems to have its origin in New Guinea, where the native villages selected it for the first time from wild species. From that island, it went to India, subsequently extended to China and to the Orient. The Greeks left it as inheritance to the Romans, that called it "the salt of India". Up until the Middle Ages sugar did not arrive in the peninsula, where it was treated as a spice to perfume dishes or like an ingredient in medicines and potions made by pharmacists.*

*Towards the end of the 17th century, the production of sugar cane had already extended throughout the world, but with Napoleón Bonaparte and the continental*

*blockade that his conquests imposed in the 19th century the extraction of sugar from beetroot was introduced.*

LATARTA

## Menjar pa en companyia

Comer pan en compañía · *Eating bread in good company*

Font  
El Nostre Pa

Existeixen pans rodons, de motlle, de barra, integrals, de llenya, amb fruits secs, dolços... i sovint sembla impossible saborejar tots els pans d'una taula. ¿Perquè no tastar una mica de cada i compartir amb els que ens rodegen aquest aliment bàsic de la civilització occidental?

La paraula "pa", quan es refereix a l'aliment bàsic de massa enforada i aspecte rodó i aplatat, prové del llatí "panis" (que poc té a veure amb el déu Pa -pànic- ni el prefix grec "pa" -tot-).

Existeix una estreta relació entre la paraula "compañero" (company) i la paraula "pa", que etimològicament es refereix a "aquell amb qui es comparteix el pa" (del llatí "cun", con + "panis", pa). Una companyia, doncs, és una persona o conjunt de persones amb les que compartir el mateix pa. Llavors, aquells que afirmen que "sense pa no es pot viure", estaran d'acord en que "sense companyia tampoc".

Existen panes redondos, de molde, de barra, integrales, de leña, con frutos secos, dulces... y a menudo parece imposible saborear todos los panes de una mesa. ¿Porqué no probar un poco de cada y compartir con los que nos rodean este alimento básico de la civilización occidental?

La palabra "pan", cuando se refiere al alimento básico de masa horneada y aspecto redondo y achatado, proviene del latín "panis" (que poco tiene que ver con el dios Pan -pánico- ni con el

prefijo griego "pan" -todo).

Existe una estrecha relación entre la palabra "compañero" y la palabra "pan", que etimológicamente se refiere a "aquél con el que se comparte el pan" (del latín "cun", con + "panis", pan). Una compañía, pues, es una persona o conjunto de personas con las que compartir el mismo pan. Entonces, aquellos que afirman que "sin el pan no se puede vivir" estarán de acuerdo en que "sin compañía tampoco".

*There are round loaves of bread, sandwich loaves, baguettes, sticks, brown, from firewood, sweet, with dry fruits... and it often seems impossible to try all the different types bread on the table. Why not taste a little of each and share with others around us in this staple food of western civilization?*

*The word "Pan", when it refers to the basic food of baked dough round and flattened, comes from the latin "panis" (that has little to do with the God Pan -panico- neither with the Greek prefix "pan" -all).*

*A narrow connection exists between the word "Compañero" (companion) and the word "pan" (bread), that etimologically refers to "that with whom the bread is shared" (of the latin "cun", with + "panis", bread). A companion or company, therefore, is a person or group of people with whom one shares the same bread. So, for those who say "I cannot live without bread" they will agree that "without company neither".*



## L'Estornell i les oliveres

L'Estornell y los olivos · *L'Estornell and the olives*



L'Estornell és un ocell de plomatge fosc, tacat de blanc, al qual li agraden les olives i se sent com a casa volant entre oliveres. Amb aquest nom, l'empresa de la família Veá, pionera en el cultiu ecològic, envasa dos tipus d'oli d'oliva verge extra: L'Estornell verge extra i L'Estornell verge extra ecològic.

Els olis L'Estornell estan elaborats amb olives de la varietat arbequina, de petites dimensions, arrodonides, allargades, de maduració primerenca i

color verd violeta, i es caracteritzen per tenir una acidesa molt baixa (entre 0,2 i 0,3). Les seves oliveres, algunes d'elles amb més de cinc-cents anys d'antiguitat, s'han adaptat a la perfecció al clima de les terres lleidatanes, on els hiverns són molt freds. Encara que les baixes temperatures, juntament amb la boira, creen una gebrada al voltant de l'olivera, un efecte "igló" que les protegeix de possibles plagues i altres agressions. En canvi, l'estiu és calorós i sec, contrast que també ajuda a evitar que els insectes puguin fer malbé els fruits.

El estornino ("estornell", en catalán) es un pájaro de plumaje oscuro y manchas blancas, al que le gustan las aceitunas y se siente como en casa volando entre olivos. Con este nombre, la empresa de la familia Veá, pionera en el cultivo ecológico, envasa dos tipos de aceite de oliva virgen extra: L'Estornell virgen extra y L'Estornell virgen extra ecológico.

Los aceites L'Estornell están elaborados con olivas

de la variedad arbequina, de pequeñas dimensiones, redondeadas, alargadas, de maduración temprana y color verde violeta, y se caracterizan por tener una acidez muy baja (entre 0,2 y 0,3). Sus olivos, algunos de ellos con más de quinientos años de antigüedad, se han adaptado a la perfección al clima de las tierras leridanas, donde los inviernos son muy fríos. Aunque esas bajas temperaturas, junto con la niebla, crean una escarcha alrededor del olivo, un efecto "igló" que les protege de posibles plagas y otras agresiones. En cambio, el verano es caluroso y seco, contraste que también ayuda a hacerles la vida imposible a los insectos que puedan dañar los frutos.

*The starling ("estornell", in Catalanian) is a bird of dark plumage and white spots, who likes olives and feels at home flying among olive trees. With this name, the business of the Veá family, pioneering in the ecological cultivation, bottles two extra virgin olive oil types: L'Estornell virgin extra and L'Estornell virgin ecological extra. The oils L'Estornell are elaborated with olives from the arbequina variety, of small dimensions, round, extended, of early ripening and violet green color, and they are characterized for having a very low acidity (between 0.2 and 0,3). Their olives, some of them with more than five hundred years of antiquity, have adapted perfectly to the climate of the lands of Lérida, where the winters are very cold. Although these low temperatures, along with the fog, create a frost around the olive, an "igloo" effect that protects them of possible plagues and other aggressions. On the other hand, the summer is warm and dry, contrast this helps to make life difficult for the insects that can damage the fruits.*



## Vestir la taula

### Vestir la mesa · Dressing the table

Des de quan fem ús de les estovalles i tovallons per a vestir els nostres millors sopars? Ja els gals i els romans utilitzaven les estovalles de lli a les seves taules, encara que eren els mateixos convidats els que portaven els tovallons, que feien servir al final del sopar per endur-se el menjar sobrant. A l'Edat Mitjana, les estovalles eren símbol de noblesa i aquestes estaven decorades amb brodats i serrells; també a les rudes tabernes del poble es col·locaven estovalles sencilles junt amb un tros de tela, que servia per a netejar-se les mans. Fou en el segle XVI quan el tovalló elaborat de lli de domàs es popularitzà: molt llarg de tamany, servia també com element decoratiu a les taules, presentant-se en forma d'animals o fruites. Fins el segle XIX els tovallons eren de domàs de seda, exportat de Pèrsia i més tard de Venècia, però fou en el nord d'Europa on es reinventà el domàs de lli, que no precisava de materials refinats. Amb l'arribada del cotó, el tovalló va començar a industrialitzar-se i es varen modificar diferents aspectes: es disminuí el seu tamany i es va perdre la tradició de doblegar-los. Més endavant, ja al segle XX, el color va revolucionar les taules: primer els crema i més endavant els foscos i brillants, sempre procurant un contrast entre estovalles i tovallons.



¿Desde cuándo usamos los manteles y servilletas para vestir nuestras mejores cenas? Ya los galos y romanos hacían uso de los manteles de lino en sus mesas, aunque eran los propios invitados los que debían traer las servilletas, que usaban al final de la cena para llevarse la comida sobrante. En la Edad Media, los manteles eran símbolo de nobleza y éstos eran decorados con bordados y flecos; aunque también en las rudas tabernas del pueblo se colocaban manteles sencillos junto a un trozo de tela, que servía para limpiarse las manos. Fue en el siglo XVI cuando la servilleta elaborada con lino de damasco se popularizó: muy larga de tamaño, servía también como elemento decorativo en las mesas,

presentándose en forma de animales o frutas. Hasta el siglo XIX las servilletas eran de damasco de seda, exportado de Persia y más tarde de Venecia, pero fue en el norte de Europa donde se reinventó el damasco de lino, que no precisaba de materiales refinados. Con la llegada del algodón, la servilleta empezó a industrializarse y se modificaron ciertos aspectos de ella: disminuyó su tamaño y se perdió la tradición de doblarlas. Más adelante, ya en el siglo XX el color revolucionó las mesas: primero los crema y más adelante los oscuros y brillantes, siempre procurando un contraste entre manteles y servilletas.

Since when have we used the tablecloths and napkins to dress our best dinners? Already the French and Romans were making use of linen tablecloths on their tables, although guests were the ones to bring their own napkins, which were used at the end of the meal to 'take away' the leftover food. In the Middle Ages, tablecloths were a symbol of nobility and these were decorated with embroidery and fringes; although in the rough bars in town you could find simple tablecloths which almost a piece of fabric, were used to clean your hands on. It was in the XVI century when the more sophisticated and elaborate linen napkin from Damascus became popular: very long and large, it also served as a decorative element on the tables, presented in the shape of animals or fruits. Up until the 19th century the napkins were of Damascus silk, exported from Persia and later Venice, but it was in the north of Europe where the Damascus linen was reinvented, because it did not need unrefined materials. With the arrival of the cotton, the napkin began to be industrialized and changed in appearance: diminished its size and the tradition to double them up was lost. Further on, already in the 20th century, color revolutionized tables: first pastel colours and later dark and shiny, always trying to create a contrast between tablecloths and napkins.

SERVEIS MARESME 2020, S.L.

## El cafè dels artistes

### El café de los artistas · The coffee of the artists

La creativitat sempre s'ha relacionat amb el cafè, que proporciona energia i inspiració a intel·lectuals i artistes. Han estat molts els personatges històrics aficionats al cafè, al qual van dedicar diferents versos, com per exemple els del novel·lista francès Honoré de Balzac (1799-1850), que va escriure:

"El cafè acaricia la gola i tot es posa en moviment: les idees es precipiten com els batallons d'un exèrcit en el camp de batalla, i comença el combat. Els records es despleguen com banderes al vent; la cavalleria lleugera es llença amb magnífic galop; l'artilleria de la lògica avança amb els seus raonaments i enllaços implacables; arriben en torrent les agudeses com les bales dels tiradors en batalla".

La creatividad siempre se ha relacionado con el café, que proporciona energía e inspiración a intelectuales y artistas. Han sido muchos los personajes históricos aficionados al café, al que le dedicaron varios versos, como por ejemplo los del novelista francés Honoré de Balzac (1799-1850), que escribió:

"El café acaricia la garganta y todo se pone en movimiento: las ideas se precipi-

tan como los batallones de un ejército en el campo de batalla, y empieza el combate. Los recuerdos se despliegan como banderas al viento; la caballería ligera se lanza con magnífico galope; la artillería de la lógica avanza con sus racionamientos y sus enlaces implacables; llegan en torrente las agudezas como las balas de los tiradores en la batalla".

Creativity has always been related to coffee, which provides energy and inspiration to intellectuals and artists. There have been many historical characters who have been coffee enthusiasts, to which they have dedicated verses, such as the French novelist Honoré de Balzac (1799-1850), that wrote:

"The coffee caresses the throat and all is put in motion: the ideas precipitate as the battalions of an army in the country of battle, and the battle begins. Memories unfold as flags to the wind; the light cavalry is launched into a magnificent gallop; the artillery of logic advances in their reasoning and its implacable links; arrive in a torrent of sharpnesses like the bullets of the marksmen in battle".



# Els banquetes en l'art .....

## Los banquetes en el arte · Banquets in the arts



Banquet egipci · Banquete egipcio · *Egyptian banquet*



Banquet grec · banquete griego · *Greek banquet*



Banquet xinès (dinastia Song) · banquete chino (dinastia Song) · *Chinese banquet (Song dynasty)*



Últim sopar (Leonardo da Vinci -1498-) · Última cena (Leonardo da Vinci -1498-) · *The Last Supper (Leonardo da Vinci -1498-)*



Les noces camperoles (Pieter Bruegel, pintor flamenc -1568-) · La boda campesina (Pieter Bruegel, pintor flamenc -1568-) · *The Peasant Wedding (Pieter Bruegel, Netherlandish Renaissance painter -1568-)*



El banquet de Cleopatra (Giambattista Tiepolo -1743-) · El banquete de Cleopatra (Giambattista Tiepolo -1743-) · *The Banquet of Cleopatra (Giambattista Tiepolo -1743-)*



Esmorzar sobre l'herba (Édouard Manet, pintor impressionista -1863-) · Almuerzo sobre la hierba (Édouard Manet, pintor impresionista -1863-) · *The Luncheon on the Grass (Édouard Manet, impressionism painter -1863-)*



'sense títol' (Miquel Barceló -1985-) · 'sin título' (Miquel Barceló -1985-) · 'no tittle' (Miquel Barceló -1985-)

# Les antigues professions del porc .....

## Las antiguas profesiones del cerdo · The ancient professions of the pig



El porc ha format part de la vida quotidiana de l'home des de fa molt de temps i és un dels animals domèstics més antics, després del gos. Com explica l'escriptor Néstor Luján en el seu llibre "Como piñones mondados", el porc comú descendeix en la seva majoria del porc senglar europeu. El llibre també fa referència a vells costums pel que fa a la utilització del porc, que va ser un animal de tir o auxiliar en la sembra del blat, ja que utilitzava el seu musell per fer forats al terra, remoure-la fins que quedés llesta per cultivar i per buscar trufes, perquè es troben enterrades a uns 30-60 centímetres de profunditat. El porc, inclús, va arribar a ser guardià de les ovelles.

El cerdo ha formado parte de la vida cotidiana del hombre desde hace mucho tiempo y es uno de los animales domésticos más antiguos, después del perro. Como explica el escritor Néstor Luján en su libro "Como piñones mondados", el cerdo común descende en su mayoría del jabalí europeo. El libro

también hace referencia a viejas costumbres en cuanto a la utilización del cerdo, que fue animal de tiro o auxiliar en la siembra del maíz, ya que utilizaba su hocico para hacer cavidades en la tierra, removerla hasta que quedaba lista para cultivar y para buscar trufas, porque se encuentran enterradas a unos 30-60 centímetros de profundidad. El cerdo, incluso, llegó a ser guardián de rebaños de ovejas.

*The pig has been a part of man's daily life for a long time and is in fact one of the most ancient domestic animals, after the dog. As writer Néstor Luján explains in his book "Like peeled pinenut kernels", the common pig descends mostly from the European wild boar. The book also alludes to old customs relating to the use of pigs, which mentions that it was used as a pull animal or to help in the sowing of the corn by using its snout to make holes in the earth, digging until it was ready for cultivating. It was also used to search for truffles which grow approximately 30-60 centimeters*



*underground. The pig was even used as a guard for flocks of sheep.*



## La cervesa i el ritual

La cerveza y el ritual · *The beer and ritual*

La cervesa ha viscut al llarg de tota la història capitols relacionats amb el sagrat i el ritual. En un principi el fenomen de la fermentació de la cervesa era considerat com un fet màgic i per això era objecte d'ofrenes en rituals sagrats.

Els mesopotàmics, per exemple, utilitzaven la cervesa per honrar als seus déus. A Egipte, aquesta beguda tenia caràcter cerimonial: es vinculava al culte dels morts i gaudia de la protecció de la deessa dels cereals, anomenada Isis. Conten que foren els gals, qui fabricaven la cervesa de la família, els que van reemplaçar els recipients de ceràmica per barrils de fusta per conservar aquesta beguda. A la llarga història vital de la cervesa van jugar un gran paper les abadies, on els monjos es van convertir en grans experts de la seva elaboració, van perfeccionar les receptes i inclús van ser els pioners en afegir llúpul com a mètode de conservació. En algunes antigues civilitzacions, la cervesa també s'usà com a possible remei per espantar els somnis negatius. Era costum preparar un ungüent, compost per pa, herba, encens i cervesa, que s'untava a la cara i així, deslliurava d'una nit de malsons.

La cerveza ha vivido a lo largo de toda la historia capitulos relacionados con lo sagrado y lo ritual. En un principio el fenómeno de la fermentación de la cerveza era considerado como un hecho mágico y por eso era objeto de ofrendas en rituales sagrados.

Los mesopotámicos, por ejemplo, utilizaban la cerveza para honrar a sus dioses. En Egipto, esta bebida tenía carácter ceremonial: se vinculaba al culto de los muertos y gozaba de la protección de la diosa de los cereales, llamada Isis. Cuentan que fueron los galos, quienes fabricaban la cerveza en familia, los que remplazaron los recipientes de cerámica por toneles de madera para conservar esta bebida. En la larga historia vital de la cer-

veza jugaron un gran papel las abadias, donde los monjes se convirtieron en grandes expertos de su elaboración, perfeccionaron las recetas e incluso fueron los pioneros en añadir lúpulo como método de conservación. En algunas antiguas civilizaciones, la cerveza también se utilizó como posible remedio para ahuyentar los sueños negativos. Era costumbre preparar un ungüento, compuesto por pan, hierba, incienso y cerveza, que se untaba en la cara y así, libraba de una noche de pesadillas.

*The beer has lived throughout history chapters related to the sacred and the ritual. At first the phenomenon of fermentation of beer was seen as a magical and so was the subject of offerings in sacred rituals.*

*The Mesopotamian, for example, using beer to honor their gods. In Egypt, this was a ceremonial drink was linked to the cult of the dead and enjoyed the protection of the goddess of cereals, called Isis. They were the Gauls, who made beer in the family, which replaced ceramic vessels by wooden casks to keep this drink. In the long history of the vital beer played a major role abbeys, where the monks became great experts in their design, perfected the recipes and even were the pioneers in adding hops as a method of conservation. In some ancient civilizations, beer was also used as a possible remedy to drive away the negative dreams. It was customary to prepare an ointment, consisting of bread, herb, incense and beer, which is untaba in the face and thus waged a night of nightmares.*



## Dolços secrets

Dulces secretos · *Secret Sweets*

Les crackanies són un dolç típic de la zona de Vilafranca del Penedès. El secret del seu èxit és que estan fetes dametlla caramelitzada amb una cobertura de cacau en pols, encara que són pocs els que coneixen l'autèntica fórmula d'aquest deliciós postre que sovint és servit amb el cafè.

Las crackanias son un dulce típico de la zona de Vilafranca del Penedés. El secreto de su éxito es que están compuestas de una almendra caramelizada con una cobertura de cacao en polvo, aunque son pocos los que conocen la auténtica fórmula de este delicioso postre que a menudo es servido con el café.

*The crackanias are a typical sweet from the area of Vilafranca of the Penedés. The secret of its success is that it is made of caramelized almond with a cover of cocoa dust, although only a handful know the authentic recipe of this delicious dessert that is often served with coffee.*



## Fitxa tècnica

Ficha técnica · *Fact Sheet*

- Composició: ametlla marcona calibre s/16, sucre, cacau en pols, llet en pols, mantega de cacau, lecitina de soja, aroma autoritzat, vainilla, praliné d'avellanes i ametlles.
- Dimensions: 1,5-2,8 cm.
- Pes unitari: 7 grams aproximadament.
- Recomenacions: servir a temperatura ambient, entre 18 i 24°C.

*powdered cocoa, powdered milk, cocoa butter, soya lecithin, authorized aroma, vanilla, almond and hazelnut praline.*

*- Dimensions: 1,5-2,8 cm.*

*- Unit Weight: 7 grs. approximately.*

*- Recommendations: to serve at room temperature, between 18 and 24°C.*

- Composició: almendra marcona calibre s/16, azúcar, cacao en polvo, leche en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja, aroma autorizado, vainilla, praliné de avellanas y almendras.
- Dimensiones: 1,5-2,8 cm.
- Peso unitario: 7 gramos aproximadamente.
- Recomendaciones: servir a temperatura ambiente, entre 18 y 24°C.



*- Composition: marcona almond size s/16, sugar,*

# L'Inedit es dona a conèixer entre els "sommeliers"

La Inedit se da a conocer entre los "sumillers" · The introduction of Inedit to the "Sumillers"

L'Inedit és una cervesa concebuda per prendre durant els àpats com a acompanyament de qualsevol plat. Per això, des de la seva presentació oficial al Saló Alimentària el mes de març passat, Damm "ha organitzat diversos tastos per diferents punts de la geografia espanyola als quals ha convidat sommeliers dels millors restaurants amb l'objectiu de donar-los l'oportunitat de tastar-la i de comprovar el seu potencial per combinar-la amb quasi qualsevol plat de la carta", explica Joan Garrobé, coordinador d'esdeveniments de Damm. La presentació d'Inedit ja s'ha fet a Lleida, Tarragona, Madrid, Alacant, València i Barcelona, i des de setembre continua la gira per altres ciutats espanyoles.

## Descobrir-ne els secrets

A Barcelona la presentació d'Inedit als responsables de les cartes de vins i licors dels millors restaurants de la província va tenir lloc a la seu de Damm el passat 7 de juliol. A l'acte, organitzat a través de l'Associació de Sommeliers de Catalunya, hi va assistir una seixantena de persones. Rafa Bellido, sommelier encarregat de les presentacions, va explicar als assistents les característiques d'aquesta cervesa nascuda

al laboratori d'El Bulli, de la mà del xef Ferran Adrià i dels seus col.laboradors i sommeliers, Ferran Centelles i David Seijas, i desenvolupada amb la participació dels mestres cervesers de Damm. Bellido va

destacar que "Inedit és una cervesa de gurmè que es desvincula de la concepció que la cervesa és un refresc, ja que està pensada per servir-la en glaçonera i per prendre-la durant els àpats com un vi o un cava".

## Tastar i fer-se la pròpia opinió

En un ambient distès i participatiu, els convidats a l'acte van degustar l'Inedit i van prendre nota de les seves característiques aromàtiques i gustatives per després elaborar les seves fitxes de degustació particulars. Primer van tastar la cervesa sola, i després, acompanyada de tres petits plats. Així, l'amanida de magrana amb salsa vinagreta, la ventresca amb iuca i taronja, i el rosbif amb crema d'alvocat van servir perquè els sommeliers experimentessin de primera mà les seves grans possibilitats de maridatge. "És una cervesa subtil que pot combinar amb un ventall ampli de plats i que jo serviria perfectament amb un carpaccio de vedella, amb una amanida de mozzarella de búfala i també amb foie", va explicar Gemma Vinyolas, del Restaurant Can Formiga de Pineda de Mar, que també va confessar que ja té aquesta cervesa a la carta del seu establiment. Un altre

dels sommeliers assistents, Joan Manuel Ortega, del Restaurant Primario de Barcelona, va destacar que "Inedit pot agradar tant a les persones que es delecten amb la cervesa com a aquelles a les quals no els agrada gaire, ja que no té el punt d'amargor clàssic de les cerveses. És una opció més per oferir a la carta i que al nostre restaurant inclourem amb tota seguretat".

La Inedit es una cerveza concebida para tomar durante las comidas como acompañamiento de casi cualquier plato. Por esto, desde su presentación oficial en el Saló Alimentaria el mes de marzo pasado, Damm "ha organizado diferentes catas por distintos puntos de la geografía española en los que ha invitado sumillers de los mejores restaurantes con el objetivo de darles la oportunidad de probarla y comprobar su potencial para combinarla con casi cualquier plato de la carta", explica Joan Garrobé, coordinador de eventos de Damm. La presentación de Inedit ya se ha hecho en Lérida, Tarragona, Madrid, Alicante, Valencia y Barcelona, y desde septiembre continúa la gira por otras ciudades españolas.

## Descubriendo los secretos

En Barcelona la presentación de Inedit a los responsables de las cartas de vinos y licores de los mejores restaurantes de la provincia tuvo lugar en la sede de Damm el pasado 7 de julio. En el acto, organizado a través de la Asociación de Somelliers de Catalunya, asistieron una sesentena de personas. Rafa Bellido, sumiller encargado de las presentaciones, explicó a los asistentes las características de esta cerveza nacida en el laboratorio de El Bulli, de la mano del chef Ferran Adrià i de sus colaboradores y somelliers, Ferran Centelles i David Seijas, y desarrollada con la participación de los maestros cerveceros de Damm. Bellido destacó que "Inedit es una cerveza de gurmè que se desvincula de la concepción que la cerveza es un refresco, ya que está pensada para servirla en cubitera y para tomar durante las comidas como un vino o un cava".

## Catar y hacerse la propia opinión

En un ambiente distendido y participativo, los invitados al acto degustaron la Inedit y tomaron nota de sus características aromáticas y gustativas para luego elaborar sus fichas de degustación particulares. Primero cataron la cerveza sola, y después, acompañada de tres pequeños platos. Así, la ensalada de granada con salsa vinagreta, la ventresca con yuca y naranja, y el rosbif con crema de aguacate sirvieron para que los somelliers experimentasen de primera mano sus grandes posibilidades de maridaje. "Es una cerveza sutil que puede combinar con un abanico amplio de platos y que yo serviría perfectamente con un carpaccio de ternera, con una ensalada de mozzarella de búfala y también con foie", explicó Gemma Vinyolas, del Restaurante Can Formiga de Pineda de Mar, que también confesó que ya tiene esta cerveza en la carta de su establecimiento. Otro de los somelliers asistentes, Joan Manuel Ortega, del Restaurante Primario de Barcelona, destacó que "Inedit puede gustar tanto a las personas que se deleitan con la cerveza como a aquellas a las que no les gusta mucho, ya que no tiene el punto amargo clásico de las cervezas. Es una opción más para ofrecer a la carta y que a nuestro restaurante incluiremos con toda seguridad".

Inedit is a beer created to enjoy as an accompaniment to almost any dish. Since its official opening presentation last March in the "Salon Alimentaria", Damm has organized different culinary events in distinct Spanish regions and invited Sumillers from the best restaurants to come and sample the beverage, with the objective of realicing the potential of this beer as an accompaniment to food with almost any type of dish explained Joan Garrobé, the coordinator of events for Estrella Damm. Already Inedit has been presented in Lleida, Tarragona, Madrid, Alicante, Valencia, Barcelona and since September Damm has continued to present the beer to other Spanish cities.

## Discovering the secrets

Inedit was presented in Barcelona on the 7th July in the headquarters to those in charge of the wine and liquor menus in the best restaurants in the city. The presentation was organized through the "Asociación de Sumillers de Cataluña" and more than sixty people attended the event. Rafa Bellido, Sumiller specialist of the event explained the characteristics of this exquisite beer which was born in the laboratory of "El Bulli" by chef Ferran Adrià and his sumillers collaborators Ferran Centelles and David Seijas. Experts from Damm also participated in the development of Inedit. Bellido stated that Inedit is a gurmert beer and that the conception of a beer being just a refreshment is changing and that this beer can indeed be enjoyed and sened in a cooler with a meal just like wine or cava.

## Sample and make your own opinion

In a pleasant culinary ambience, the guest partipated in sampling Inedit and taking notes of its aromatics characteristics so later they could grade the beer. First of all the guests tried the beer alone without food and later accompanied by three small dishes, fruit salad with vinaigrette, followed by ventresca with yucca finishing with rosbif and cream of avocado, in this manner the sumillers samplers can experiment and see the potential possibilities that this beer has to maridage. This beer is a beer which one can combine with a multide of plates and are which can be served perfectly with beet carpaccio, a mozzarella salad or foie "explained Gemma Vinyolas from the restaurant "Can Formiga" in Pineda de Mar, also she confirmed that Inedit is already on the menu in her establishment. Another sumillers Joan Manuel Ortega from the restaurant "Primario" in Barcelona emplaized that "Inedit can be enjoyet by those who do as not have a taste for beer or those who find beer with a bitter edge, Inedit does not have that bitter edge to it like other classical beers. It is another diverse option that our restaurant will include on our menu with assurance that it will be appreciated".

El maridatge d'Inedit per aquesta temporada  
El maridaje de Inedit para esta temporada  
The "maridage" of Inedit for this season

Amanida de fruits secs amb formatge de cabra  
Sopa de carbassa i dàtils  
Anec amb figues seques  
Crackanias

Ensalada de frutos secos con queso de cabra  
Sopa de calabaza y dátiles  
Pato con higos secos  
Crackanias

Salad with fruits, raisons and honey  
Pumpkin and Dates Soup  
Duck with dried figs  
"Crackanias"



# Festes populars i gastronòmiques catalanes

Fiestas populares y gastronómicas catalanas · *Catalan cuisine and popular festivals*

## NOVEMBRE | NOVIEMBRE | NOVEMBER

08/11  
Diada del Bolet (Sant Julià de Ramis)

14/11  
Mostra de l'Oli Siurana (Reus)

15/11  
Diada del Llagostí (Sant Carles de la Ràpita)

26/11  
Mostra Gastronòmica (Olot)



## GENER | ENERO | JANUARY

06/01  
Dia de Reis

18/01  
Xatonada Popular (Vilafranca del Penedès)

25/01  
Festa de la calçota de Valls (Valls)



## MARC | MARZO | MARCH

07/03  
Fira de l'Emotit (Olot)

08/03  
Diada Gastronòmica de la Truita d'Espinacs amb suc (Ulldemolins)

22/03  
Carxofada Popular (Sant Boi de Llobregat)



## DESEMBRE | DICIEMBRE | DECEMBER

08/12  
Fira del Blat de Moro Escairat (Gironella)

13/12  
Fira de Santa Llúcia

20/12  
Fira del Gall (Vilafranca del Penedès)

24/12  
Nit bona

25/12  
Nadal

26/12  
Sant Esteve

31/12  
Fi d'any



## FEBRER | FEBRERO | FEBRUARY

14/02  
Festa de la Caldera (Montmanteu)

22/02  
Fira de la Mel (Crespìà)

24/02  
Festa de les Torrades (Pla del Penedès)



## ABRIL | ABRIL | APRIL

05/04  
Fira Comarcal del Vi de la Terra Alta (Batea)

05/04-12/04  
Setmana Santa

17/04  
Fira de l'Arròs i el Comerç (L'Aldea)

23/04  
Sant Jordi



MÉS INFORMACIÓ SOBRE LES FESTES AL NOSTRE WEB · MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS FIESTAS EN NUESTRA WEB · MORE INFORMATION ABOUT THE FEASTS IN OUR WEB

SANGRIA DE CAVA · SANGRÍA DE CAVA · "SANGRIA" OF CAVA

Cava, taronjada, ginebra, licor de canyella, fruites tallades ·	1 Litro= 19 €
Cava, naranjada, ginebra, licor de canela, limón y frutas cortadas ·	1/2 Litro= 12 €
Cava, orangeade, gin, liquor of cinnamon and fruits cut to tracks	

ABSENTA AMB CAVA · ABSENTA CON CAVA · ABSENTA WITH CAVA

Absenta i cava · Absenta y cava · Absenta and cava	1 Litro= 19 €
	1/2 Litro= 12 €
	copa= 3 €

SORBET DE LLIMONA I CAVA · SORBETE DE LIMÓN Y CAVA · SHERBET OF LEMON AND CAVA

Sorbet de llimona amb cava i xarrup de Marc de cava ·	1 Litro= 19 €
Sorbetes de limón con cava y chupito de "Marc de cava" ·	1/2 Litro= 12 €
Sherbet of lemon with cava and small glass of "Marc de cava"	copa= 3 €

REFRESCOS

Aigua · Agua · Water	190 €
Coca cola · Coca cola light · Fanta	2,20 €
Altres refrescs · Otros refrescos · Other refreshments	2,40 €

CERVESES · CERVEZAS · BEERS

A.K. Damm / Custo	2,90 €
Voll Damm	2,90 €
Clara / Beer lemonade	2,57 €
Free Damm	2,90 €

CAFÈS · CAFÉS · COFFEES

Cafè amb llet · Café con leche · Coffee with milk	150 €
Cafè amb llet descafeinat · Café con leche descafeinado · Coffee with milk decaffeinated	150 €
Cafè sol · Café solo · Coffee	130 €
Cafè descafeinat · Café solo descafeinado · Decaffeinated coffee	130 €
Tallat · Cortado · Short coffee with milk	140 €
Tallat descafeinat · Cortado descafeinado · Short coffee with milk decaffeinated	140 €
Cigaló · Carajillo · Coffee with a dash of brandy or anís	2,00 €
Trifàssic · Trifásico · Trifasic coffee + milk + spirit	2,50 €
Infusió · Infusión · Infusion	1,50 €
Infusió saboritzada · Infusión saborizada · Infusion perfumed	1,90 €

LICORS · LICORES · LIQUORS

Xarrup català · Chupito catalán · Catalan shots	2,20 €
Xarrup whisky · Chupito de whisky · Shot of whisky	3,00 €
Xarrup de Marc de cava · Chupito de "Marc de cava" · Shot of "Marc de cava"	2,90 €
Altres xarrups · Otros chupitos · Other shots	2,20 €
Copa vermouth · Copa de vermouth · Glass of vermouth	2,90 €
Copa whisky · Copa de whisky · Glass of whisky	4,92 €
Copa altres licors · Copa otros licores · Glass of other liquors	4,28 €
Copa Mistela · Copa "Mistela" · Glass of "Mistela" (sweet wine)	3,21 €
Copa Moscatell · Copa "Moscatell" · Glass of "Moscatell" (sweet wine)	3,21 €
Copa Ratafia · Copa "Ratafia" · Glass of "Ratafia" (green walnut licour)	3,21 €
Combinat whisky · Combinado de whisky · Cuba-libre of whisky	5,35 €
Altres combinats · Otros combinados · Other cuba-libres	4,92 €

PA, TOMÀQUET I OLIVES · PAN, TOMATE Y OLIVAS · BREAD, TOMATO AND OLIVES	1,60 €
---	--------

# Les nostres tapes | Nuestras tapas | Our "tapas"

Anxoves



4,28€

Bocinets de botifarra blanca



3,21€

Bocinets de botifarra negra



3,21€

Llaminets de xoriç



3,85€

Formatge



3,85€

Cocktail



1,60€

Llaminets de fuet



3,85€

Ametlles salades



1,90€

Barreja de llaminets



3,85€

Olives



3,21€

Patates fregides



1,60€

Seitons



4,28€

Aquesta és la nostra selecció de **Formatges i Embotits** que hem preparat per a la carta semestral. Podeu degustar-los a les nostres torrades clàssiques.

Esta es nuestra selección de **Quesos y Embutidos** que hemos preparado para la carta semestral. Podeis degustarlos en nuestra tostadas clásicas.

*This is our selection of **Cheese and Cold Meats** that we have prepared for our six monthly menu card. You can taste on our classic toasts.*

Textos formatges: Laia Pont (Caseus Afinadors SL)



### Blau de l'avi Ton

Catalunya no ha estat país de formatges blaus, però els germans Camps han creat aquest blau de cabra únic. Fet amb llet crua amb crosta natural i pasta florida. En boca té una picantor elevada. Formatges Camps (Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell).

### “Blau de l'avi Ton”

Cataluña no ha sido país de quesos azules, pero los hermanos Camps han creado este azul de cabra único. Hecho con leche cruda con costra natural y pasta enmohecida. En boca tiene un picazón elevado. Quesos Camps (Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell).

### “Blau de l'avi Ton”

Catalonia has never been known to be a country of blue cheeses, but the Camps brothers have created the only goat's blue cheese. Made with fresh milk with a natural crust and moldy body. It has a pronounced stinging feeling in the mouth. Quesos Camps (Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell).



### Carrat Bauma

Exquisit i atractiu formatge elaborat amb llet de cabra d'un sol proveïdor. Emmotllat en quadrat, i amb un sabor intens i net, el Carrat ha estat premiat a diversos concursos. Formatges Bauma (Borredà, El Berguedà).

### Carrat Bauma

Exquisito y atractivo queso elaborado con leche de cabra de un sólo proveedor. Enmoldado en cuadrado, y con un sabor intenso y limpio, el Carrat ha sido premiado en diferentes concursos. Quesos Bauma (Borredà, El Berguedà).

### Carrat Bauma

Exquisite and attractive cheese made with goat milk from only one supplier. Moulded in square, with a clean and intense flavor, the Carrat has been rewarded in different contests. Cheeses Bauma (Borredà, The Berguedà).



### Serrat de Corroncui

Formatge elaborat amb llet crua d'ovella de l'Alta Ribagorça. Prenent el nom del tradicional formatge dels Pirineus, el Serrat, evoca la rusticitat dels formatges de pastor juntament amb la delicadesa del “saber fer”. Formatgeria Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

### Serrat de Corroncui

Queso elaborado con leche cruda de oveja de la Alta Ribagorza. Tomando el nombre del tradicional queso de los Pirineos, el Serrat, evoca la rusticidad de los quesos de pastor, junto con la delicadeza del “saber hacer”. Quesería Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

### Serrat de Corroncui

*Cheese made with raw sheeps milk from the Alta Ribagorza. It takes its name from the traditional cheese of the Pyrenees, the Serrat, evokes the rustici cheeses of shepherds, along with the delicacy of “know how”. Quesería Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).*



### Ermesenda d'Eroles

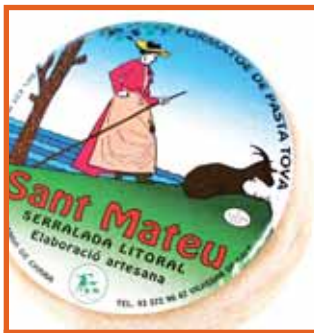
Original formatge fet amb llet crua de vaca, de crosta rentada i de grans dimensions, madurat a la cava particular de la formatgeria, la qual és tot un plaer visitar. De sabor càlid i profund i intensa olor. Formatgeria Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

### Ermesenda d'Eroles

Original queso hecho con leche cruda de vaca, de costra lavada y de grandes dimensiones, madurado en la cava particular de la quesería, la cual resulta todo un placer visitar. De sabor cálido y profundo e intenso olor. Quesería Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

### Ermesenda d'Eroles

*Original cheese made with fresh cow's milk, is of clean crust and rather large in size, and is matured in the special cellar of the dairy, which is in fact a great pleasure to visit. Of a warm flavour with an intense and pronounced smell. Quesería Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).*



### Sant Mateu

Elaborat amb llet de cabra i crosta rentada, el Sant Mateu de Can Pujol és un original formatge d'intensitat de gust sorprenent tractant-se d'un formatge de llet pasteuritzada. Formatges Can Pujol (Vilassar de Dalt, Maresme).

### Sant Mateu

Elaborado con leche de cabra y costra lavada, el Sant Mateu de Can Pujol es un original queso de intensidad de gusto sorprendente tratándose de un queso de leche pasteurizada. Quesos Can Pujol (Vilassar de Dalt, Maresme).

### Sant Mateu

*Made with goat's milk and washed crust, the Sant Mateu of Can Pujol is an original surprising flavor intensity cheese comino from a cheese made from pasteurized milk. Cheeses Can Pujol (Vilassar de Dalt, Maresme).*



### Drap Herbacol

Com tots els emmotllats amb drap, resulta inconfusible per la seva aparença. Elaborat al Mas Casanova, és un deliciós formatge tendre de vaca, de textura suau i gust agradable. Formatgeria Herbacol (Queralt, Ripollès).

### Drap Herbacol

Como todos los emmoldados con trapo, resulta inconfundible por su apariencia. Elaborado en el Mas Casanova, es un delicioso queso tierno de vaca, de textura suave y gusto agradable. Quesería Herbacol (Queralt, Ripollès).

### Drap Herbacol

*As all cloth molded cheeses, it's appearance makes it unmistakable. Made with the Mas Casanova, it is a delicious tender cow milk's cheese, of smooth texture and pleasant flavor. Dairy Herbacol (Queralt, Ripollès).*



### Botifarra blanca d'ou

S'utilitza molt per brous i escudelles. Es fa sobretot a Lleida i a la Garriga. El seu gust depèn dels ous que s'hi afegeixen al pastat, és de color groguenc. És típic menjar-la per dijous gras, pel Carnestoltes.

### Butifarra blanca de huevo

Se utiliza mucho para caldo y "escudelles". Se hace sobretodo en Lérida y en la Garriga. Su gusto depende de los huevos que se añaden en el pastado, es de color amarillento. Es típica comerla por jueves lardero, por Carnaval.

### Butifarra white with egg

It is often used for broth and "escudelles". It is mainly cooked mostly in Lérida and in the Garriga. It is flavour depend on the type of eggs used; they are added to the paste mix which has mints of yellow in it. It is typical to eat it for Thursday lardero, during the Carnival.



### Bull blanc amb nous

També anomenat bisbe blanc, bufa, botifarra blanca gruixuda i paltruc a les comarques gironines. Carn magra, cansalada, cotnes, nous tallades, sal i pebre dins un budell natural, cuit també, a la caldera.

### "Bull" blanco con nueces

También llamado "bisbe blanc", "bufa", butifarra blanca gorda y "paltruc" en las comarcas de Gerona. Carne magra, panceta, cortezas, nueces cortadas, sal y pimienta dentro de un intestino natural, cocido también, en la caldera.

### "Bull" white with walnuts

Also called "bisbe blanc", "bufa", fat white butifarra and "paltruc" in the regions of Gerona. Lean meat, cansalada, scrapings, chopped walnuts, salt and pepper in stuffed into fresh tripe.



### Llonganissa de Pasqua

Embotit típic de l'època de Pasqua, curada, llarga i prima. Per fer-la es trien els llocs desengreixats, es trinxen i es fica la carn en un drap ben net i lligat on es deixa assecat abans d'embotir en una tripa culana.

### Longaniza de Pascua

Embutido típico de la época de Pascua, curada, larga y delgada. Para elaborarla se escogen los lomos desengrasados, se trinxen y se pone la carne en un paño bien limpio y atado donde se deja secar antes de embuchar en una tripa culana.

### Typical Easter Sausage

Typical of the Easter period, cured, long and thin. Its preparation involves choosing the lean loin pieces, which are carved and the meat is then placed in a clean cloth and then tied up, where it is left to dry before stuffing it into an intestine.



### Xolís

Embotit fet amb la millor carn del porc embolicada en un budell gruixut. Té forma de vuit resultat del premsat manual. Característic del Pallars, el portava el pretendent als pares de la núvia.

### Xolís

Embutido hecho con la mejor carne de cerdo envuelta en una tripa ancha. Tiene forma de ocho resultado del prensado manual. Característico del Pallars, lo llevaba el pretendiente a los padres de la novia.

### Xolís

It is a sausage made with the best pork meat wrapped in a wide intestine. It is shaped like an eight as a result of the manual pressing. Characteristic of the Pallars, the suitor would bring it to his girlfriends' parents.



### Paté de muntanya

El paté de campanya, o pa de fetge es típic de les zones d'alta muntanya. Es diferencien entre ells pel grau de picat de la carn i per la proporció de carn i fetge a la seva composició.

### Paté de montaña

El paté de campaña, o pan de hígado es típico de las zonas de la alta montaña. Se diferencian entre ellos por el grado de picado de carne y por la proporción de carne e hígado en su composición.

### Mountain pate

The country pate, or liver bread is typical of the high mountain regions. They differ by the grade and quantity of meat other ingredients in the recipe.



### Bull negre

De bisbes i bulls n'hi ha tantes varietats com gairebé comarques. Es pot fer amb restes de botifarra negra amb afegit de carn, greix, farina, pa, matafaluga, canyella i ous. Se'n fan a la zona nord-oriental, occidental i al sud de Catalunya.

### "Bull" negro

De "bisbes" y "bulls" hay de tantas variedades como casi comarcas. Se puede hacer con restos de butifarra negra con carne añadida, panceta, harina, pan, matalahúva, canela y huevos. Se hacen en la zona nortoccidental, occidental y en el sur de Cataluña.

### Black "Bull"

Of "bisbes" and "bulls" there are as many varieties as almost regions. It can be prepared with remainders of black butifarra with added meat, bacon, flour, bread, aniseed, cinnamon and eggs. They are produced in the northwest, western and in the south of Catalonia.



### Fuet

Embotit curat. Es fa amb carn trinxada i greix, poc o molt trinxat, amanit amb sal i pebre, en molts casos. El seu gust prové del procés de curació controlada i dels fongs que es formen a l'exterior de la tripa. Típic a Osona i a l'Empordà.

### Fuet

Embutido curado. Se hace con carne picada y grasa, poco o mucho, aliñado con sal y pimienta, en muchos casos. Su gusto proviene del proceso de curación controlada y de los hongos que se forman en el exterior de la tripa. Típico en Osona y en el Empordà.

### Fuet

Cured meat. It is done with carved meat and fat, more or less carved, very often marinated with salt and pepper. Their flavor stems from the process of controlled curing and of the fungus that is on the outside of the intestine. Typical in Osona and in the Empordà.



### Botifarra catalana

La botifarra catalana és d'origen recent. El seu origen es troba entre Centelles i la Garriga. L'elaboració artesana es caracteritza per l'exclusiva utilització de carn magra i perquè no hi intervenen conservants no naturals. Altres varietats es fan cuites amb tòfona.

### Butifarra catalana

La butifarra catalana es de origen reciente. Su origen se encuentra entre Centelles y la Garriga. La elaboración artesana se caracteriza por la exclusiva utilización de carne magra y porque no intervienen conservantes no naturales. Otras variedades se hacen cocidas con trufa.

### Catalonian sausage

The catalonian sausage has a fairly recent origin. Its origins are found between Centelles and la Garriga. The artisanal recipe is characterised by the exclusive use of lean meat and no artificial additives. Other varieties are prepared cooked with truffles.

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

# La nostra carta | Nuestra carta | Our menu



**orígens**  
la llavor dels

8,95€

## Torrada d'embotits catalans

Catalunya té una tradició de fabricar embotits molt gran, n'hi ha més de 35 varietats. Amb aquesta torrada servim un recull dels més representatius: bull blanc amb nous, bull negre, botifarra catalana, pa de fetge, xolis, fuets, botifarra d'ou, llangonissa de pasqua...

## Tostada de embutidos catalanes

Cataluña tiene una gran tradición de fabricar embutidos, existen más de 35 variedades. Con esta tostada servimos una selección de los más representativos: "bull" blanco con nueces, "bull" negro, butifarra catalana, pan de hígado, "xolis", "fuets", butifarra de huevo, longaniza de pasqua...

## Catalonian cold meats toast

Catalonia has a great tradition in making cold meats, there are more than 35 varieties. This toast is served with a selection of the most popular ones: "bull" white with walnuts, "bull" black, catalonian sausage, liver bread, "xolis", "fuets", egg sausage, easter sausage...

Elaborat i Distribuit per/ elaborado y distribuido por/ elaborated and distributed by:



**orígens**  
la llavor dels

8,95€

## Torrada de formatges catalans

A la nostra torrada de formatges hem intentat fer un recull representatiu dels formatges catalans. Hi ha dues varietats de vaca, dues de cabra i dues d'ovella amb diferents tipus de maduració i de diferents zones de Catalunya. Les grans propietats dels formatges i les seves qualitats nutricionals, a més de formar part de la dieta dels catalans, s'han guanyat un lloc dins la gastronomia mediterrània.

## Tostada de quesos catalanes

En nuestra tostada de quesos hemos intentado hacer una recopilación representativa de los quesos catalanes. Hay dos variedades de vaca, dos de cabra y dos de oveja con diferentes tipos de maduración y de distintas zonas de Cataluña. Las grandes propiedades de los quesos y sus cualidades nutricionales, además de formar parte de la dieta de los catalanes, se han ganado un puesto dentro de la gastronomía mediterránea.

## Toast of Catalonian cheeses

Our cheese toast consist of an assortment of Catalonian cheeses. There are two cow varieties, two of goat and two of sheep with different types of ripening and from different areas of Catalonia. It is possible that the close proximity between the Pyrenees and France has influenced the diversity of cheeses in our lands.

Distribuit per/ distribuido por/ distributed by:



7% IVA inclòs · 7% IVA incluido · 7% VAT included



# La nostra carta | Nuestra carta | Our menu

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

**orígens** in flavor dels 6,96€



## Torrada de formatge de cabra i codonyat

El codonyat és la conserva feta amb codonys i sucre que havia estat popular i un dels berenars de cada dia. El codony era una fruita poc adequada per menjar fresca, degut a la seva duresa. El formatge de cabra és al vi negre.

## Tostada de queso de cabra y membrillo

La confitura de membrillo es la conserva hecha con membrillo y azúcar que había sido popular y una de las meriendas de cada día. El membrillo era una fruta poco adecuada para comer fresca, debido a su dureza. El queso de cabra es al vino tinto.

## Goat cheese toast and quince preserve

The preserve of quince is made with quince and sugar and became a popular everyday afternoon snack. The quince was an inappropriate fruit to eat fresh, due to its hardness. The cheese is from goat and the skin from the cheese is made from red wine.

**orígens** in flavor dels 4,96€



## Coca de tomàquet i olives

Coca amb tomàquets cuits al forn, sal, pebre, sucre, orenga i olives negres. La planta del tomàquet fou portada a Espanya per Hernán Cortés el 1523 després de la conquesta d'Amèrica, i des d'Espanya entrà a tota Europa. Abans era considerada afrodisíaca i es relacionava amb els fruits tòxics.

## Coca de tomate y olivas

Coca con tomates cocidos al horno, sal, pimienta, azúcar, orégano y aceitunas negras. La planta del tomate fue importada en España por Hernán Cortés en 1523 después de la conquista de América, y desde España entró en toda Europa. Antes era considerada afrodisíaca y se relacionaba con los frutos tóxicos.

## "Coca" with tomato and olives

Coca with baked tomatoes, salt, pepper, sugar, oregano and black olives. The tomato plant was imported to Spain by Hernán Cortés in 1523 after the conquest of America, and through Spain it was introduced in Europe. Earlier it was considered afrodisiac and was related to a group of poisonous fruits.

**orígens** in flavor dels 4,96€



## Coca de samfaina amb bacallà

Samfaina amb bacallà esmicolat, els productes de la recepta provenen d'origens diferents: la ceba autòctona, les albergínies introduïdes per l'Islam, el pebrot i el tomàquet portat per Colom d'Amèrica i el bacallà dels mars del Nord introduït pels pescadors bascos al segle XVII.

## Coca de "samfaina" con bacalao

"Samfaina" con bacalao desmenuzado, los productos de la receta tienen orígenes diferentes: la cebolla es autóctona, las berenjenas introducidas por el Islam, el pimiento y el tomate importados por Colón de América y el bacalao de los mares del norte introducido por los pescadores vascos en el s. XVII.

## "Coca" with "samfaina" and cod fish

"Samfaina" with crumbled cod fish, these ingredients originate from different places: the onion is autochthonous, the aubergine has been introduced by Islam, the peppers and the tomatoes by Columbus from America and the cod fish from the northern sea by the basque fishermen in the 17th century.

**orígens** in flavor dels 4,96€



## Coca d'escalivada amb romesco

Verdures escalivades, cuites al forn o damunt d'una brasa, pebrot, ceba i albergínia, amb salsa romesco. La bona escalivada es fa damunt de les brases, però si no és possible també es poden coure les verdures al forn, o directament a sobre del foc amb cura de que no es cremin.

## Coca de "escalivada" con romesco

Verduras asadas al horno o a la brasa, pimiento, cebolla y berenjena con salsa "romesco". La buena escalivada se hace encima de las brasas, pero si no es posible también se pueden cocer las verduras al horno, o directamente encima del fuego vigilando que no se quemen.

## "Coca" with "escalivada" and romesco

Roasted vegetables in the oven or grilled (peppers, onions, aubergine) with "romesco" sauce. The best "escalivada" is cooked over embers, but if not possible, the vegetables can be prepared in the oven, or directly over the fire, while watching that they don't burn.

**orígens** in flavor dels 4,96€



## Coca de ceba i anxoves

Coca amb ceba confitada i filets d'anxoves de l'Escala. Les anxoves són un dels salaons més valorats a Catalunya. Abans de menjar s'han de dessalar i treure els filets amb cura de no trencar-los. D'anxoves també en trobem a Cadaqués, Roses, Palamós, Sant Feliu de Guíxols i antigament a Tossa.

## Coca de cebolla y anchoas

Coca con cebolla confitada y filetes de anchoa de l'Escala. Las anchoas son uno de los salazones más valorados de Cataluña. Apart from l'Escala, anchovies are elaborated in Cadaqués, Roses, Palamós, Sant Feliu de Guíxols and in the olden days in Tossa.

## "Coca" with onion and anchovy

"Coca" with onion and anchovies from l'Escala. Anchovies are a salted fish highly valued by the Catalanian. Apart from l'Escala, anchovies are elaborated in Cadaqués, Roses, Palamós, Sant Feliu de Guíxols and in the olden days in Tossa.

**orígens** in flavor dels 4,96€



## Coca de verdures

Coca amb verdures saltades a la paella amb una mica de sal i oli, hi ha ceba, pebrots, pastanaga, carbassó i albergínies. Dependent de la temporada variarem les verdures d'aquesta coca.

## Coca de verdures

Coca con verduras salteadas en la paella con un poco de sal y aceite, hay cebolla, pimientos, zanahoria, calabacin y berenjenas. Dependiendo de la temporada variaremos las verduras de esta coca.

## "Coca" of little vegetables

"Coca" (a round shaped bread bun) with fried vegetables prepared in the frying-pan with salt and oil. The vegetables consist of onions, peppers, carrots, courgettes and aubergine. We vary the vegetables depending on the season.

7% IVA inclosos - 7% IVA incluído - 7% VAT included

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

# La nostra carta | Nuestra carta | Our menu

**orígens**  
la llavor dels

4,96€



## Coca enramada

Coca amb espinacs, mongetes, ceba, pebrot vermell i un tros de llonganissa. És típica de les comarques del sud de Catalunya (Baix Penedès i Baix Ebre). Era un plat de festa que es portava a coure al forn del poble quan el forner havia acabat de coure el pa.

## Coca enramada

Coca con espinacas, judías, cebolla, pimiento rojo y salchicha. Típica de las comarcas del sur de Cataluña (Baix Penedès y Baix Ebre). Era un plato festivo que se llevaba a cocer al horno del pueblo cuando el panadero ya había acabado de cocer el pan.

## Branched "coca" (round bread roll)

This bread roll is made with spinach, beans, onions, red peppers and a piece of "llonganissa" sausage. Typical of south Catalonia region (Baix Penedès and Baix Ebre). A festive dish that once was prepared was taken to the village oven to cook when the baker had.

**orígens**  
la llavor dels

4,96€



## Coca de donja amb formatge

El bull de donja és un embotit característic de la zona dels Pirineus i l'Alt Urgell, però és originari d'Andorra. Està fet amb talls de panxeta, cap de llom i, depenent de l'elaborador, amb panxeta i cotnes. Després s'emboteix dins una tripa arrissada i es deixa assecat.

## Coca de "donja" con queso

El "bull" de "donja" es un embutido característico de la zona de los Pirineos y l'Alt Urgell, aunque es originario de Andorra. Está hecho de panceta, cabeza de lomo y, dependiendo del elaborador, con panceta y corteza. Después se rellena dentro de una tripa rizada y se deja secar.

## "Donja" "coca" with cheese

The "donja bull" is a sausage that comes from the area of the Pyrenees and l'Alt Urgell, originated from Andorra. It is made with "a piece of bacon", loin and, depending on the person who elaborates it, with bacon and rinds. Later it is refilled inside a curled gut and is left to dry.

**orígens**  
la llavor dels

4,96€



## Coca d'ànec amb olives

Coca amb puntes de confit d'ànec, ceba confitada i pasta d'olives negres. El confit d'ànec es fa amb les cuixes i els alons, se'n treuen els ossos i s'esmicola i es posa a sobre de la coca.

## Coca de pato con aceitunas

Coca con puntas de confite de pato, cebolla confitada y pasta de olivas negras. El confite de pato se hace con los muslos y las aletas, se les quita los huesos y se deshace y se pone encima la coca.

## "Coca" of duck with olives

Coca with tips of pickled duck, pickled onion and black olives paste. The pickled duck is made produced from the thighs and wings, the meat is removed from the bones and is crushed and spread on top of the coca.

**orígens**  
la llavor dels

4,98€



## Amanida amb fruites, panses i mel

Barrejat d'enciams amb fruites de temporada, panses i vinagreta de mel i mostassa. A Lleida hi ha una gran producció de fruites i sovint se usen per servir per cuinar plats amb carn, amanides o per a farcir-les. La varietat de fruites canvia segons temporada.

## Ensalada con frutas, pasas y miel

Mezcla de lechugas con frutas de temporada, pasas y vinagreta de miel y mostaza. En Lérida existe una gran producción de frutas y a menudo se usan para cocinar platos con carne, ensaladas o para rellenarlas. La variedad de frutas cambia según temporada.

## Salad with fruits, raisons and honey

An assortment of lettuces with seasonal fruits, raisons and a honey and mustard vinaigrette. In Lérida there is extensive fruit cultivation and these are used in the cuisine of that region either combined with meat, salads or are stuffed. The variety of fruits changes according to the season.

**orígens**  
la llavor dels

4,98€



## Amanida de fruits secs amb formatge

Barrejat d'enciams amb fruits secs i formatge de cabra. La presència dels fruits secs a la cuina la trobem des de molt antic. Menjar durant l'hivern fruits secs constitueix una bona manera de combatre el fred i de carregar l'organisme de vitamines i minerals.

## Ensalada de frutos secos con queso

Mezcla de lechugas con frutos secos y queso de cabra. La presencia de los frutos secos en la cocina la encontramos desde muy antiguo. Comer durante el invierno frutos secos constituye una buena manera de combatir el frío y cargar el organismo de vitaminas y minerales.

## Dry Fruits Salad with fresh cheese

Lettuce mixed with dry fruits and goat cheese. Dry fruits used in cuisine date back a long time, eating dried fruits during the winter is a good way of fighting off colds and giving our bodies a boost in vitamins and minerals.

**orígens**  
la llavor dels

5,84€



## Amanida de lleties amb pop

Podríem dir que és un altre tipus d'empedrat. L'espècie de pop que més s'apropa a les nostres costes és el pop roquer, diferenciat perquè té dues fileres de ventoses a les potes i no es fa gaire gran. La combinació d'aquests productes resulta un plat molt saludable i amb molt aport energètic.

## Ensalada de lentejas con pulpo

Podríamos decir que es otro tipo de "empedrat". La especie de pulpo que más se acerca a nuestras costas es el pulpo de roca, diferenciado porque tiene dos filas de ventosas en las patas y no crece mucho. La combinación de estos productos resulta un plato muy saludable y con mucho aporte energético.

## Salad of lentils with octopus

We could say that it is another type of "empedrat". The octopus that resides near the coast line is the common octopus. It is possible to distinguish it by the two sucker rows in its legs and by its small body. The combination of these products results in a very healthy and powerful dish.

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included

# La nostra carta | Nuestra carta | Our menu

-15%  
en plats per emportar  
in dishes to take away

**orígens** in flavor delis 5,84€



## Carbassó amb bacallà

Plat recuperat de la cuina de la Conca de Barberà. El carbassó es cou amb all i julivert i després s'afegeix el bacallà esqueixat i una mica de nata, se serveix amb una mica de formatge ratllat.

## Calabacín con bacalao

Plato recuperado de la cocina de la Conca de Barberà. El calabacín se cuece con ajo y perejil y después se añade el bacalao desgajado y un poco de nata. Se sirve con un poco de queso rallado.

## Courgette with Codfish

A dish recipe recovered from the Conca de Barberà cuisine. The courgette is cooked with garlic and parsley, and then the cod fish is added in small pieces together with some cream. It is served with grated cheese.

**orígens** in flavor delis 5,84€



## Trinxat de la Cerdanya

Plat típic de la Cerdanya. Se'n diu així perquè un cop bullides la patata i la col es trinxen, i es passen per una paella amb cansalada i alls, a vegades sense alls. És un plat d'origen cerdà, però que també es fa en altres comarques. L'autèntic trinxat es fa amb col d'hivern.

## "Trinxat" de la Cerdanya

Plato típico de la Cerdanya. Se llama así porque una vez hervidas la patata y la col, se trinxen, y se pasan por una paella con tocino y ajos, a veces sin ajos. Es un plato de origen de la Cerdanya, pero también se hace en otras comarcas. El auténtico "trinxat" se elabora con col de invierno.

## "Trinxat" of the Cerdanya

Typical Dish of the Cerdanya. A simple method is used to create this toasty dish, the potato and cabbage are boiled and chopped. Later they are used in a wok with bacon and garlic, although there are people who prefer not to put garlic. It is a dish ordinary from the Cerdanya, but also is done in other regions. The authentic dish "trinxat" is made with winter cabbage.

**orígens** in flavor delis 5,84€



## Espinacs capolats

Plat d'origen medieval. Espinacs amb cansalada, panses, pinyons, mató i pols d'ametlla. Aquesta verdura és originària de Pèrsia, introduïda a la península pels àrabs des d'on el seu cultiu s'estengué cap a França i d'allà a la resta d'Europa. Els espinacs són laxants, rics en clorofil·la, minerals i àcid fòlic.

## Espinacas desmenuzadas

Plato de origen medieval. Espinacas con tocino, pasas, piñones, "mató" y polvo de almendra. Esta verdura es originaria de Persia, introducida en la península por los árabes desde donde su cultivo se extendió hacia Francia y de allí al resto de Europa. Las espinacas son laxantes, ricas en clorofila, minerales y ácido fólico.

## Spinach shredded

Dish of medieval origin. Spinach with bacon, raisins, pine nuts, "mató" and almond powder. This vegetable is native of Persia, introduced in the peninsula by the Arabs where its cultivation spread into France and from there to the remainder of Europe. The spinach is a laxative, rich in chlorophyll, minerals and folic acid.

**orígens** in flavor delis 5,84€



## Fesòlets saltats amb botifarra del perol

És un plat de tradició a tota Catalunya, els fesols, una vegada cuits, es fregeixen amb cansalada i botifarra del perol. Podem destacar el fajol de la Garrotxa i els fesols de Santa Pau. La botifarra del perol la trobem a les comarques del Gironès, la Garrotxa, l'Empordà i La Selva.

## Judía con butifarra del "perol" y setas

Es un plato de tradición en toda Cataluña. Las judías, una vez cocidas, se frien con tocino y butifarra del "perol". De judías destacamos las de la Garrotxa y las de Santa Pau. La butifarra del "perol" la encontramos en Gerona, la Garrotxa, el Empordà y la Selva.

## Beans with pot sausages and mushrooms

Is a traditional dish all over Catalonia. Once the beans are cooked, they are fried with "cansalada" and pot sausages. The beans are from Garrotxa and Santa Pau. The pot sausages can be found in Gerona, the Garrotxa, Empordà and the Selva.

**orígens** in flavor delis 4,84€



## Sopa de carbassa i dàtils

La carbassa és consumida des de molt antic. La trobem en receptaris de l'antiga Roma, també en forma de sopa. Com aquesta, del llibre d'Apici III. Porta comí, menta, celiandre i dàtils. La carbassa apareix a la tardor amb els primers freds. Al Berguedà en fan sopes amb castanyes.

## Sopa de calabaza y dátiles

La calabaza es consumida desde muy antiguo. La encontramos en recetarios de la antigua Roma, también en forma de sopa. Como esta, del libro de Apici III. Lleva comino, menta, cilantro y dátiles. La calabaza aparece en el otoño con los primeros fríos. En el Berguedà hacen sopes con castañas.

## Pumpkin and Dates Soup

Pumpkin has been consumed for a long time. It is found in recipe books in ancient Rome, also in the form of soups. Such as this one, from the book of Apici III. It has cumino, mint, coriander and dates. The pumpkin is found in autumn, when the cold begins to come in. In the Berguedà they prepare soups with chestnuts.

**orígens** in flavor delis 4,84€



## Sopa de ceba amb farigola

La sopa de ceba es creu d'origen francès, però es consumeix a Catalunya des de fa moltíssim temps. A la comarca de la Selva del Camp hi ha una varietat d'aquesta sopa que es fa amb farigola i formatge ratllat.

## Sopa de cebolla con tomillo

La sopa de cebolla se cree de origen francés, pero se consume en Cataluña desde hace muchísimo tiempo. En la comarca de la Selva del Camp hay una variedad de esta sopa que se hace con tomillo y queso rallado.

## Onion soup with thyme

Onion soup is believed to be of French origin, but has been consumed in Catalonia for a very long time. The onion is present in many recipes and is the main ingredient used many traditional Catalan dishes.

7% IVA incòs · 7% IVA incluido · 7% VAT included

## orígens

6,86€



### Ceba farcida

Aquest plat el trobem a Catalunya a la comarca de l'Anoia. La ceba, originària d'Àsia, de consum molt antic, es va estendre per tota la mediterrània. Es conrea i es consumeix gairebé a tot el planeta. Té moltes propietats gastronòmiques i medicinals.

#### INGREDIENTS:

4 cebes de Figueres grosses, 200 g carn picada de porc, 200 g carn picada de vedella, 15 g de pinyons, 20 g de panses, 1 got de llet, 30 g de farina, oli d'oliva, sal, pebre negre molt.

#### ELABORACIÓ:

Escalieu les cebes al forn. Un cop fredes, feu-hi un tall a la part contrària del nus i buideu-les de les capes centrals. Reserveu i piqueu els cors de les cebes. Feu daurar els pinyons, les panses i les carns. Afegiu-hi els cors picats, la farina, la llet i feu-ho coure. Ompliu les cebes amb aquesta farsa, poseu-hi formatge ratllat per sobre i gratineu-les.

### Cebolla rellena

Este plato lo encontramos en Cataluña en la comarca de la Anoia. La cebolla, originària de Àsia, de consumo muy antiguo, se extendió por toda la mediterránea. Se cultiva y se consume casi en todo el planeta. Tiene muchas propiedades gastronómicas y medicinales.

#### INGREDIENTES:

4 cebollas de Figueres grandes, 200 g carne picada de cerdo, 200 g carne picada de ternera, 15 g de piñones, 20 g de pasas, 1 vaso de leche, 30 g de harina, aceite de oliva, sal, pimienta negra molida.

#### ELABORACIÓN:

Escalivar las cebollas al horno. Una vez frías, hacer un corte en la parte contraria del nudo y vaciarlas de las capas centrales. Reservar y picar los corazones de las cebollas. Dorar los piñones, las pasas y las carnes. Añadir los corazones picados, la harina, la leche y cocerlo. Rellenar las cebollas con esta farsa, poner queso rallado por encima y gratinarlas.

### Stuffed Onion

We can find this dish in Catalonia in the region of the Anoia. The onion, a vegetable that originated from Asia, is of very old utilisation, extended throughout the mediterranean. It is cultivated and is used almost everywhere in the world. Has many medicinal and gastronomic properties.

#### INGREDIENTS:

4 large onions of Figueres, 200 g ground pork meat, 200 g ground veal meat, 15 g of pine nuts, 20 g of raisins, 1 glass of milk, 30 g of flour, olive oil, salt, ground black pepper.

#### ELABORATION:

Heat the onions in the oven. Once cold, make a cut in the opposite side of the knot and to empty them of the central layers. Keep aside and chop the hearts of the onions. Fry goleen the pine nuts, the raisins and the minced meats. Adding the chopped hearts, the flour, the milk and cook it all together. Filling the onions with this mix, add grated cheese on top and grill.

## orígens

6,86€



### Poma farcida de l'Empordà

Plat que barreja fruita i carn, dolç i salat. Típic de l'Alt Empordà i del Maresme. La nostra recepta porta carn picada de porc i vedella, pell de llimona, sal, pebre, sucre, canyella, una mica d'ou i pols de carquinyoli.

### Manzana rellena del Empordà

Plato que mezcla fruta y carne, dulce y salado. Típico del Alt Empordà y del Maresme. Nuestra receta lleva carne picada de cerdo y ternera, piel de limón, sal, pimienta, azúcar, un toque de canela, huevo y polvo de "carquinyol".

### Stuffed apple of l'Empordà

This dish is a mixture of fruit and meat combining the elements of sweet and sour. Our recipe has minced pork meat and veal, lemon peel, pepper, sugar, a touch of cinnamon, eggs, and "carquinyoli" biscuit powder.

## orígens

6,86€



### Panadons d'espínacs

Pastes típiques de les comarques de Lleida, s'elaboraven per Quaresma i Setmana Santa. Es fan amb massa de pa i es farceixen d'espínacs, panses i pinyons. També se'n fan de carbassa.

### Panadons de espínacs

Son unas empanadillas típicas de las comarcas de Lleida y se elaboraban durante la Cuaresma y en Semana Santa. Hechas con masa de pan y rellenas de espínacs, pasas y piñones. También las hay de calabaza.

### Spinach pie

The pastry is made in a typical way used in the region of Lleida. They are elaborated during Lent period and Easter time. Made from bread paste stuffed with spinach, raisins and pine kernel. You can find them also in pumpkins.

## orígens

6,86€



### Albergínia farcida

Les albergínies provenen de l'Índia, van ser introduïdes a l'època medieval a través dels àrabs, i passaren a formar part del receptari de la mediterrània. A Catalunya es farceixen amb un sofregit de ceba i tomàquet amb carn picada o com a la nostra recepta, de verdures.

### Berenjena rellena

Las berenjenas, originarias de la India, fueron introducidas durante la época medieval a través de los árabes, y pasaron a formar parte del recetario del mediterráneo. En Cataluña se rellenan con un sofrito de cebolla y tomate con carne picada o como en nuestra receta, de verduras.

### Stuffed aubergine

The aubergine originated in India, and was introduced in medieval times by the arabs, and is now part of the mediterranean recipe book. In Catalonia they are stuffed with fried onions and tomato with mimced meat like our recipe with vegetables.

## orígens

6,86€



### Canelons

Es creu que la pasta prové d'Orient. A Catalunya els canelons són un plat de festa, es fan el dia de Sant Esteve amb les restes del pollastre rostit o la carn d'olla del dia de Nadal. El segle XIX, amb l'entrada dels restauradors italians, els canelons passen a formar part del receptari de la cuina tradicional catalana.

### Canelones

Se cree que la pasta proviene de Oriente. En Cataluña los canelones son un plato de fiesta, se hacen el día de San Esteban con los restos del pollo asado o de la carne del caldo del día de Navidad. Con la entrada de los restauradores italianos en el siglo XIX, los canelones pasan a formar parte del recetario de la cocina tradicional catalana.

### Cannelloni

It seems that pasta comes from the Orient. In Catalonia the cannelloni is a festive dish, typical for San Esteban day. It used to be prepared with roasted left overs of chicken or from the meat broth of Christmas. In the 19th century the cannelloni became a part of the recipe book of the traditional Catalan kitchen.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Llom farcit

Llom de porc obert i farcit de carn picada amb espècies, pa remullat amb llet, ou, fruit secs i poma. Per farcir el llom s'obre tota la canya com una manta de manera que quedi ben plana, s'hi posa el farcit, s'enrotlla i, abans de coure'l al forn, es lliga per tal que no es desmunti.

### Lomo relleno

Lomo de cerdo abierto y relleno de carne picada con especias, pan remojado con leche, huevos, frutos secos y manzana. Para rellenar el lomo se abre toda la caña como una manta de forma que quede bien llana, se añade el relleno, se enrolla y, antes de cocerlo al horno, se ata para que no se desmonte.

### Stuffed Fillet

Pork fillet, open and stuffed with minced meta with àpices, bread soaked in milk, eggs, dried fruits and apple. To fill the fillet, the meta must be spread open and flat like a blanket, in such a way that it can be well filled, spreading the filling well, rolling the meta up and tying it before cooking so as to bind it together.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Pollastre a la cassola

Pollastre rostit al forn amb ceba, tomàquet i patates. A Catalunya distingim 2 pollastres de qualitat: el de l'Alt Empordà i el del Prat, amb IGP, autòctona del Baix Llobregat. El pollastre que fem servir en aquesta recepta és de pota negra amb D.O. autòcton del Penedès i criat ecològicament.

### Pollo a la cazuela

Pollo asado al horno con cebolla, tomate y patatas. En Cataluña distinguimos 2 pollos de calidad: el del Alt Empordà y el del Prat, con IGP, autóctono del Baix Llobregat. El pollo que usamos en esta receta es de pata negra con D.O. autóctono del Penedès y criado ecológicamente.

### Chicken Stew

Oven Roast chicken with onions, tomatoes and potatoes. In Catalonia 2 quality chickens are singled out, that of the Empordà and that of del Prat, with IGP, originating from Baix Llobregat. The chicken used in this recipe is of 'pata negra' (black foot) with D.O. originating in Penedès and raised ecologically.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Mandonguilles amb peres

Els antics romans també en feien i ens han deixat receptes. Hi ha de molts tipus. El sofregit d'aquest plat es fa molt confitat, quasi com una mermelada, i després s'afegeixen les peres. El plat s'acaba amb una picada amb fruits secs i galetes o carquinyolis, com molts altres plats a la cuina catalana.

### Albóndigas con peras

Los antiguos romanos también hacían y nos han dejado recetas. Hay de muchos tipos. El sofrito de este plato se hace muy confitado, casi como una mermelada, y después se le añaden las peras. El plato se termina con una picada con frutos secos y galletas o "carquinyolis", como muchos otros platos de la cocina catalana.

### Meatballs with pears

This dish is traditionally from the ancient Romans of which there are a wide variety of recipes. The stirfry of this particular dish becomes very sweet, almost like marmalade and pears are later added to it. The dish is completed with dry fruits and cookies or "carquinyolis", as is the case for many other dishes in Catalan cuisine.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Ànec amb figues seques

Aquesta recepta la trobem a la cuina empordanesa, que combina dolç i salat. On també s'utilitzen i es valoren molt els ànecs, és als aiguamolls de l'Empordà, un lloc idoni pels ànecs per ser lloc de pas d'aus migratòries. Les figues s'han d'hidratar abans de ser cuinades.

### Pato con higos secos

Esta receta la encontramos en la cocina empurdanesa, que combina dulce y salado. Donde también se utilizan y se valoran mucho los patos, es en las ciénagas del Empordà, un lugar idoneo para los patos por ser una zona de paso de aves migratorias. Los higos se tienen que hidratar antes de ser cocinados.

### Duck with dried figs

This recipe is found in empurdanesa cuisine, that combines sweet and savory. In the marshes of the Empordà the duck is also commonly used and appreciated, and the area is a suitable place for ducks as it is by a place of transit for migratory birds. The figs must be moisturized before being cooked.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Rap a l'all cremat

Plat mariner tradicional dels bous, barques de tripulació reduïda. Es cuina en una cassola amb base d'alls laminats i tomàquet sofregit, amb una mica de vi blanc. Forma part de la cuina dels ranxos de pescadors de la costa que va del Garraf fins a l'Ebre.

### Rape al ajo quemado

Plato marinero tradicional de los "bous", barcas de tripulación reducida. Se cocina en una cazuela con base de ajos laminados y tomate sofrito, con un poco de vino blanco. Forma parte de la cocina de los ranchos de pescadores de la costa que va del Garraf hasta el Ebro.

### Monkfish with Burnt Garlic

A traditional fish dish of the "bous", boats with small crews. It is cooked in a crock with a base of sliced garlic and fried tomato, with a little white wine. It is part of the cuisine of fishermen villages on the coast going from the Garraf to the Ebro.

**orígens**  
la flavor dels

6,97€



### Popets amb ceba i tomàquet

Popets guisats amb ceba i tomàquet. El popet és l'espècie petita que hi ha a l'Atlàntic d'uns 2 cm aproximadament, encara que molts dels que es comercialitzen aquí venen del sud-est asiàtic: aquest popet sol amagar-se dins les cloïsses buides.

### Pulpitos con cebolla y tomate

Pulpitos guisados con cebolla y tomate. El pulpito es la especie pequeña que hay en el Atlántico de unos 2 cm aproximadamente, aunque muchos de los que se comercializan aquí vienen del sudeste asiático: este pulpito suele esconderse dentro de las almejas vacías.

### Baby octopus with onion and tomato

Baby octopus cooked with onion and tomato. This is the species found in the Atlantic waters, of some 2 cm approximately, although many of those marketed here come from the South east Asia: this octopus hides inside empty clams.

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

# Els nostres postres | Nuestros postres | Our desserts

**orígens**  
in flavor dels

2,99€



## Pastissets de Tortosa

Petites panades farcides de cabell d'àngel, fetes de farina, oli, sucre i mistela o aiguardent (amb aiguardent es diuen "casquetes"). Són el producte més representatiu de la pastisseria tradicional de les comarques de l'Ebre.

## "Pastissets" de Tortosa

Pequeñas empanadas rellenas de cabello de ángel, hechas con harina, aceite, azúcar y mistela o aguardiente (con aguardiente se les llama "casquetes"). Son el producto más representativo de la pastelería tradicional de las comarcas del Ebro.

## "Pastissets" from Tortosa

These are small pasties filled with malabar gourd (prepared with syrup). The pasty is prepared with flour, oil, sugar, mistela or spirit. It is the most representative product in the traditional bakeries on the Ebro region.

**orígens**  
in flavor dels

2,99€



## Orelletes

En algunes zones també se'n diuen bunyols. Són cruixents, primes i ensucrades. A la cuina de l'Al-Andalus hi havia moltes pastes fregides i això perdura en moltes zones de Tarragona i Lleida.

## "Orelletes"

En algunas zonas también se denominan buñuelos. Son crujientes, delgadas y azucaradas. En la cocina del Al-Andalus abundaban este tipo de pastas fritas, que actualmente perduran en muchas zonas de Tarragona y Lleida.

## "Orelletes"

In some areas they are referred to as "bunyols". They are crunchy, thin and sugared. One can find many of these fried pastries in the Al-Andalus cuisine which are still present in the areas of Tarragona and Lleida.

**orígens**  
in flavor dels

4,92€



## Menjar blanc

Aquesta crema es pot fer amb midó d'ametlles, amb farina o meitat i meitat. Es fa des de Reus fins a Tortosa. És un plat que ja apareix en els receptaris medievals de tota Europa. També es menjava com a sopes salades amb gallina o altres aus.

## "Menjar blanc"

Esta crema se puede hacer con almidón de almendras, con harina de trigo o con ambos a partes iguales. Lo encontramos desde Reus hasta Tortosa. Es un plato que ya aparece en los recetarios medievales de toda Europa. También se comía como sopas saladas con gallina u otras aves.

## "Menjar blanc"

This cream dessert can be prepared with almond starch, wheat flour or with both using equal amounts from each. We can find it in Reus even Tortosa. It is a desert that appears in medieval recipes around Europe. It used to be consumed as a hen or birds soups too.

**orígens**  
in flavor dels

3,96€



## Tarta d'ametlles

Pastís d'ametlles fet amb sucre, ous, ametlles i oli d'oliva. L'ametlla és originària de l'oest asiàtic, des d'on s'estengué a les regions càlides de la mediterrània. A l'Edat Mitjana, va estar molt present a la cuina dels reis; per tal d'afavorir les digestions i així la seva indulgència.

## Tarta de almendras

Pastel de almendras hecho con azúcar, huevos, almendras y aceite de oliva. La almendra es originaria del oeste asiático, desde donde se extendió a las regiones cálidas de la mediterránea. En la Edad Media, estuvo muy presente en la cocina de los reyes; con el objetivo de favorecer las digestiones y así su indulgencia.

## Almond Tart

Almond cake made with sugar, eggs, almonds and olive oil. The almond is native of the Asian west, from where it extended to the hot regions of the mediterranean. In the Middle Ages, it was very present in the kings' kitchen; with the objective of favoring the digestion and thus its indulgence.

**orígens**  
in flavor dels

4,92€



## Pastís de xocolata amb taronja

Pastís de xocolata amb mermelada de taronja i bany de xocolata. Basat en el clàssic pastís d'origen vienès, creat per Franz Sacher el any 1832. La xocolata, exportada d'Amèrica, s'ha treballat molt a Catalunya amb la tradició de les mones de Pasqua.

## Pastel de chocolate con naranja

Pastel de chocolate con mermelada de naranja y baño de chocolate. Basado en el clásico pastel de origen vienés, creado por Franz Sacher el año 1832. El chocolate, exportado de América, se ha trabajado mucho en Cataluña con la tradición de las monas de Pascua.

## Chocolate Cake with orange

A deep rich chocolate and orange marmalade cake. Based on the classic cake of Viennese origin, created by Franz Sacher in the year 1832. The chocolate, exported from America, has become very popular in Catalonia with the tradition of the Easter cakes.

**orígens**  
in flavor dels

4,92€



## Crema Catalana

La crema catalana és una de les postres més característiques de la cuina catalana. El convent de Santa Clara té la fama de fer la millor crema. Una tradició molt lligada a aquest convent és la que recomana portar-hi ous, una "dotzena" de 13, a fi de demanar que no plugui.

## Crema Catalana

La crema catalana es uno de los postres más característicos de la cocina catalana. El convento de Santa Clara tiene la fama de hacer la mejor crema. Una tradición muy arraigada a este convento es la que recomienda llevar huevos, una "docena" de 13, para pedir que no llueva.

## "Crema Catalana"

The "crema catalana" is one of the most characteristic desserts found in the Catalonia cuisine. The convent of Santa Clara is famous for making the best ones. A tradition of this convent recommends to take eggs, a "dozen" of 13 to keep away the rain.

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included

# Els nostres postres | Nuestros postres | Our desserts

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Arròs amb llet

Postre típic, no només a la gastronomia catalana. Es fa amb llet, arròs, sucre, canyella i pells de taronja i llimona. L'arròs cou amb la llet, es deixa refredar i s'espolvoreja canyella per sobre a l'hora de menjar-lo.

## Arroz con leche

Postre típico, no sólo en la gastronomía catalana. Se hace a base de leche, arroz, azúcar, canela y pieles de naranja y limón. El arroz se cuece con la leche, se deja enfriar y se espolvorea canela por encima a la hora de comerlo.

## Rice with milk

A typical dessert, not only in catalan gastronomy. It is made with milk, sugar, cinnamon, orange and lemon skin. The rice is cooked with the milk, it is then left to cool and cinnamon is later sprinkled on top when it is to be eaten.

**orígens**  
la llavor dels

3,96€



## Codonyat amb formatge de cabra

El codonyat és la confitura resultat de l'aprofitament dels codonys, junt amb sucre, essència de vainilla, canyella i licor, i moltes vegades també amb pomes. Un cop bullits els codonys es mesclen amb els altres ingredients i es torna a bullir, es posen en motlles fins que qualla.

## Dulçe de membrillo con queso de cabra

El dulce de membrillo es la confitura resultado del aprovechamiento de los membrillos, junto con el azúcar, esencia de vainilla, canela y licor, y muchas veces también con manzanas. Una vez hervidos los membrillos se mezclan con los otros ingredientes y se vuelve a hervir, se ponen en moldes hasta que cuaja.

## Quince with goat's cheese

The quince confiture is a preserve making use of the quince fruit, sugar, vanilla, cinnamon, liquor and most of the time mixed with apples. Once the quince is boiled, the other ingredients are added and mixed, continue cooking the mixture, it puts in molds until it becomes set.

**orígens**  
la llavor dels

3,96€



## Flam de coco

Fet amb coco ratllat i llet de coco. Al llarg del segle XIX hi va haver una gran immigració d'espanyols i catalans a les Antilles. Alguns d'ells van fer fortuna i van tornar a la seva terra no només amb fortuna, també amb hàbits i costums. Així es van introduir l'ús d'algunes espècies, l'hàbit de fumar pursos, el coco i la pinya, el rom i també les havaneres.

## INGREDIENTS:

600 ml llet, 6 cullarades soperes de sucre, 100 g coco ratllat i 6 ous.

## ELABORACIÓ:

A part, desfer sucre en la flamera fins que quedi caramel. Batre tot amb el pimer, abocar la barreja i ficar al Bany Maria al forn a 175°C durant una hora.

## Flan de coco

Con coco rallado y leche de coco. A lo largo del siglo XIX hubo una gran inmigración de españoles y catalanes a las Antillas. Algunos de ellos hicieron fortuna y regresaron a su tierra no sólo con fortuna, sino con hábitos y costumbres. Así se introdujo el uso de algunas especies, el hábito de fumar puros, el coco y la piña, el ron y también las habaneras.

## INGREDIENTES:

600 ml leche, 6 cucharadas soperas de azúcar, 100 g coco rallado y 6 huevos.

## ELABORACIÓN:

A parte, deshacer el azúcar en la flamera hasta que quede caramelo. Batir todo con el mini pimer, volcar la mezcla y hervir al baño maría en el horno a 175°C durante una hora.

## Coconut Flan

Coconut flan with grated coconut and coconut milk. During the XIX century, many catalonian emigrated to Cuba and Puerto Rico. Many of them made a fortunes and returned with habits and customs from these countries. Spices were introduced, as was coconut and pineapple rum, also cigars and "havaneres" became popular.

## INGREDIENTES:

600 ml milk, 6 tablespoons of sugar, 100 g grated coconut and 6 eggs.

## ELABORATION:

Separately cook the sugar with the flamer until it is caramelised. Beat all the ingredients with the mini pimer, pour the mix and bain-marie boil in the oven at 175°C for one hour.

**orígens**  
la llavor dels

3,96€



## Postres de músic o Nyoca

És un plaer picar fruits secs (ametlles, avellanes, pinyons, panses, figues...) tot acompanyat de vi dolç. La tradició diu que els músics que tocaven a les festes majors, rebien un grapat de fruits secs per anar passant l'estona.

## Postres de músico o "Nyoca"

Es un placer picar frutos secos (almendras, avellanas, piñones, pasas, higos...) acompañados con vino dulce. La tradición dice que los músicos que tocaban en las fiestas mayores recibían un puñado de frutos secos para ir pasando el rato.

## Musician desserts or "Nyoca"

It is a pleasure to nibble dried fruits (almonds, hazelnuts, kernel pines, raisins, figs...) accompanied with sweet wine. The tradition says that the musicians that performed in feasts, recieved a bunch of dried fruits to spend their time.

**orígens**  
la llavor dels

3,96€



## Mató amb mel o sucre i nous

Molt popular al territori català, és el formatge artesanal més consumit a casa nostra. El laborat amb llet de cabra com tradicionalment, encara que també se'n fan de vaca, de coagulació enzimàtica i pasta tova escorreguda.

## "Mató" con miel o azúcar y nueces

Muy popular en el territorio catalán, es el queso artesanal más consumido en Cataluña. Elaborado con leche de cabra como tradicionalmente, aunque también se hacen de vaca, de coagulación enzimática y pasta blanda escurrida.

## Goats "mató" with honey or sugar and walnuts

Very popular in the Catalan territory, this dessert is the most consumed artisanal white cheese in Catalonia. Traditionally made with goats' milk, although it can also be made from cows' milk, of enzymatic coagulation and drained into a soft paste.

7% IVA incòs · 7% IVA incluido · 7% VAT included

La recepta · La receta · The recipe

-15%  
en plats per emportar  
en platos para llevar  
in dishes to take away

# Els nostres postres | Nuestros postres | Our desserts

**orígens**  
la llavor dels

3,96€



## Assortit de galetes amb xocolata

Els carquinyolis són unes galetes allargassades, cruixents i amb trossos d'ametlla. Són un producte arrelat arreu de les comarques catalanes, s'ha trobat en un receptari de la primera meitat del segle XIX d'un confiter de Manresa. Al s. XVIII a Catalunya es considerava que la xocolata anava bé pels esforços intel·lectuals.

## Surtido de galletas con chocolate

Los "carquinyolis" son unas galletas alargadas, crujientes y con trozos de almendra. Es un producto arraigado en las comarcas catalanas, se ha encontrado un recetario de la primera mitad del siglo XIX de un confitero de Manresa. En el s. XVIII en Cataluña se consideraba que el chocolate iba bien para los esfuerzos intelectuales.

## Assorted cookies with chocolate

The "carquinyolis" are crunchy biscuits with bits of almond. It is a product rooted in the Catalanian regions, a recipe book from the first half of the XIX century that belonged to a baker from Manresa. In the XVIII century in Catalonia it was considered that chocolate was good for the intellect.

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Poma amb mató

Vaset amb mousse de mató, taten de poma amb vainilla i crumble de sucre moscovat. La taten és un pastís de poma típic francès, que s'ha convertit en un clàssic de les postres, la història d'aquest pastís té el seu origen en un accident, el pastís havia d'anar al revés.

## Manzana con "mató"

Vasito con mousse de "mató", tatin de manzana con vainilla y crumble de azúcar moscovado. La "tatin" es un pastel de manzana típico francés, que se ha convertido en un clásico de los postres, la historia de este pastel tiene su origen en un accidente, el pastel tenía que ir al revés.

## Apple with "mató"

A cup with "mató mousse", "tatin" of apple with vanilla and crumble of moscovado sugar. The "tatin" is a cake of a typical french apple, that has become a dessert classic, the story of this cake has its origin in an accident, the cake had to go upside down.

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Llimona i avellana

Mousse de llimona amb interior de praliné d'avellana i un biscuit d'avellana. L'avellana de Reus gaudeix de D.O. i la seva producció es concentra a Tarragona a les comarques de l'Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta.

## Limón y avellana

Mouse de limón con interior de praliné de avellana y un biscuit de avellana. La avellana de Reus goza de D.O. y su producción se concentra en Tarragona en las comarcas del Alt Camp, el Tarragonés, el Priorat, la Conca de Barberà y la Terra Alta.

## Lemon and hazelnuts

Lemon mouse filled with hazelnut praline and a hazelnut biscuit. The hazelnut of Reus enjoys D.O. and its production is concentrated in Tarragona in regions of Alt Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà and Terra Alta.

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Cremós de torró

Cremós de torró de xixona, amb pa de pessic de xocolata banyat amb rom i cruixent de neules amb xocolata. El cremós és una barreja de torró amb nata. Amb les restes dels torrons del Nadal podem elaborar altres postres com aquest.

## Crema de turrón

Crema de turrón de jijona, con bizcocho de chocolate bañado con ron y crujiente de barquillos con chocolate. El cremoso es una mezcla de turrón con nata. Con los restos de los torrones de Navidad podemos elaborar otros postres como éste.

## Creamy Turron

Creamy Turron of Jijona (almond paste with whipped cream), with pieces of chocolate cake soaked with rum and crunchy chocolate biscuit. At christmas time you can elaborate desserts like this one with the rest of the turron.

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Tres xocolates

Vaset amb tres xocolates: cremós de xocolata blanca, amb llet i per sobre lacatge de xocolata negra. El cruixent de sobre és un cruixent de gruè, la llavor pura del cacau.

## Tres chocolates

Vasito con tres chocolates: cremoso de chocolate blanco, con leche y por encima chocolate negro. El crujiente de encima es un crujiente de grué, la semilla pura del cacao.

## Three chocolate

A delightful intense fusion selection of three chocolates: creamy white chocolate, milk chocolate and dark chocolate on top. The crunchy chocolate on top is a creaking of grué, the pure cocoa seed.

**orígens**  
la llavor dels

4,92€



## Copa de cava amb xocolates

Postre ideal per aquells que no vulgueu postres. Us volem oferir els productes dels mestres xocolaters que ens proveeixen les nostres botigues, així que mai trobareu les mateixes referències. Igual amb les bodegues que ens serveixen els caves. Després a la sortida els podeu trobar a l'apartat de la nostra botiga.

## Copa de cava con chocolates

Postre ideal para los que no queráis postres. Os queremos ofrecer los productos de los maestros chocolateros que nos abastecen nuestras tiendas, así que nunca encontrareis las mismas referencias. Igual ocurre con las bodegas que nos sirven los caves. Después a la salida los podéis encontrar en el apartado de nuestra tienda.

## Glass of Cava with Chocolate

Ideal dessert for those who do not want desserts. We wish to offer you the products of the chocolate masters that supply our outlets, so you will never find the same references, as is the case with the wine cellars that supply us with cava. On your way out you will find them in our shops.

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included





# Selecció especial de vins i caves

# Selección especial de vinos y cavas

# Special selection of wines and cavas



## Reserva de la Familia

Macabeu, Xarel.lo, Parellada

Brut Nature

De delicades aromes fruitoses, franc i elegant, alhora que complex i ric, propi d'una llarga criança en ampolla. Absolutament sec, suau i fi al paladar. Rodó i ple, amb un final de boca llarg i exquisit.

De delicados aromas frutosos, franco y elegante a la vez que complejo y rico, propio de una larga crianza en botella. Absolutamente seco, suave y fino al paladar. Redondo y pleno, con un final de boca largo y exquisito.

*The noise is generous, fruity and elegant, rich and complex from the long ageing in bottle. On the palate it is quite dry, soft and round with a long and most exquisite finish.*

19,50€



## Botiga · Tienda · Shop

### Juvé i Camps

Fa 200 anys, Joan Juvé Mir va posar els ciments del que és avui Juvé & Camps. El seu fill va afrontar el terrible impacte de la fil·loxera i junt amb altres homes de la comarca van recuperar les vinyes de la regió. La següent generació va fundar el primer celler de la família i va ser en aquesta època quan Joan Juvé es va casar amb Teresa Camps Ferrer. L'any 1921 van treure el seu primer vi espumós, elaborat a les caves subterrànies de la casa pairal de Sant Sadurní.

Hace 200 años, Joan Juvé Mir puso los cimientos de lo que hoy es Juvé & Camps. Su hijo afrontó los terribles azotes de la filoxera y junto con otros hombres de la comarca recuperaron los viñedos de la región. La siguiente generación fundó la primera bodega de la familia y fue en esta época cuando Joan Juvé se casó con Teresa Camps Ferrer. En el año 1921 lanzan su primer vino espumoso, elaborado en las cavas subterráneas de la casa pairal en Sant Sadurní.

## orígens

la llavor dels

*200 years ago, Joan Juvé Mir put down the foundation of what today is Juvé & Camps. His son confronted the terrible scourges of phylloxera and along with other men of the region they recovered the vineyards of the region. The following generation found the first wine cellar of the family and it was then that Joan Juvé married Teresa Camps Ferrer. In the year 1921 they launch their first sparkling wine, produced in the cellars of the house pairal in Sant Sadurní.*





### Pinot Noir 2007

**Pinot Noir**

D.O. Penedès

Granat amb reflexes violacis. Brillant i net. En nas, fruits vermells en confitura, garrofa i prunes seques. En boca és suau i equilibrat, de pas sedós i final càlid.

Granate con reflejos violáceos. Brillante y limpio. En nariz, fruta roja en confitura, algarrobas y ciruelas secas. En boca es suave y equilibrado, de paso sedoso y final cálido.

*Maroon with purple reflections. Bright and clean. In nose, red fruits in jam, carobs and dried plums. In mouth is smooth and balanced, silky and warm ending.*

19,80€



### Botiga · Tienda · Shop

#### Can Bonastre

Can Bonastre, bodega al bell mig del Penedès, s'ha convertit en el primer Wine Resort de Barcelona, una oferta completa de turisme enològic ubicat en una masia del segle XVI totalment restaurada, que inclou un hotel de 5 estrelles, 400 m<sup>2</sup> d'ACBUA spa, el Restaurant Gastronòmic Tribia i diverses sales de reunions i convencions.

Can Bonastre, bodega situada en medio del Penedès, se ha convertido en el primer Wine Resort de Barcelona, una oferta completa de turismo enológico ubicado en una masía del siglo XVI totalmente restaurada, que incluye un hotel de 5 estrellas, 400 m<sup>2</sup> d'ACBUA spa, el Restaurante Gastronómico Tribia y diferentes salas de reuniones y convenciones.

*Can Bonastre, wine cellar situated in the middle of the Penedès, has become the first Wine Resort of Barcelona, and offering of enological tourism located in a faro of the XVI century, completely restored, that includes a 5 star hotel, 400 m<sup>2</sup>*

## orígens

la llavor dels

*d'ACBUA spa dedicated to the health and wellbeing, the Gastronomic Restaurant Tribia and different conference rooms and conventions.*



### De Muller Lesítim

**Garnatxa Tinta, Cabernet Sauvignon, Carinyena**

D.O. Priorat

Color vermell rubí amb tons violacis, d'aroma complex amb notes de fruits vermells madurs. El seu sabor, potent però suau i molt ben estructurat, ens recorda les compotes i notes de bona criança.

Color rojo rubi con tonos violetas, de aroma complejo con notas de frutos rojos maduros. Su sabor, potente pero suave y muy bien estructurado, nos recuerda las compotas y notas de buena crianza.

*Ruby red color with purple tones, of complex fragrance with notes of ripe red fruits. Its flavor, powerful but smooth and very well structured, reminds us of compots and touches of good breeding.*

16,00€



### Botiga · Tienda · Shop

#### De Muller

La bodega De Muller es fundà el 1851 per Don Augusto de Muller i Ruinat de Brimont, procedents d'una coneguda família de viticultors d'origen alsacià. Al 1995 De Muller passà en mans de la família Martorell. Actualment De Muller produeix una extensa i variada gamma de vins de qualitat, sota les D.O. Tarragona, D.O. Priorat i D.O. Terra Alta, entre ells el conegut Vi de Misa, el qual va donar fama i nom a la marca.

La bodega De Muller se fundó en 1851 por Don Augusto de Muller y Ruinat de Brimont, procedentes de una conocida familia de viticultores de origen alsaciano. En 1995 De Muller pasó a manos de la familia Martorell. Actualmente De Muller produce una extensa y variada gama de vinos de calidad, bajo las D.O. Tarragona, D.O. Priorat y D.O. Terra Alta, entre ellos el conocido Vino de Misa, que dio fama y nombre a su marca.

*The wine cellar Of Muller was founded in 1851 by Don Augusto de Muller and Ruinat de Brimont,*

## orígens

la llavor dels

*originating from an Alsatian family of winegrowers. In 1995 De Muller changed hands to the Martorell family. At present De Muller produces an extensive and varied range of quality wines, under the D.O. Tarragona, D.O. Priorat and D.O. Terra Alta, among them the well known Vino de Misa, who gave popularity and name to its brand.*



7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included



### Sarmiento de Gamboa 2003

Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre

D.O. Conca de Barberà

Vi elegant i molt afinat, amb notes especiades i fruites vermelles. Profund caràcter mediterrani. És un vi que combina perfectament amb tot tipus de carns, formatges i peixos.

Vino elegante y muy afinado, con notas especiadas y frutos rojos. Profundo carácter mediterráneo. Es un vino que combina perfectamente con todo tipo de carnes, quesos y pescados.

*An elegant and smooth wine with spicy hints and red fruits on the palate. The wine has a deep, Mediterranean character. It's a wine that combines perfectly with all types of meat, cheese and fish.*

15,00€

Botiga · Tienda · Shop

### Mas Foraster

Mas Foraster és un celler familiar situat a Montblanc dins la Denominació d'Origen Conca de Barberà. Es va fundar l'any 1998, encara que a la finca s'hi cultiva la vinya des de fa més de 150 anys. Actualment elaboren vins amb les varietats Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Syrah.

Mas Foraster es una bodega familiar situada en Montblanc dentro la Denominación de Origen Conca de Barberà. Se fundó el año 1998, aunque en la finca se cultiva la viña desde hace más de 150 años. En la actualidad elaboran vinos con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

*Mas Foraster is a family wine cellar situated in Montblanc inside the Denomination of Origin Conca de Barberà. Founded in 1998, although in the farm the vine has been cultivated over 150 years ago. Currently they produce wines with the Tempranillo varieties, Cabernet Sauvignon and Syrah.*



orígens  
la llavor dels



### Clos del Pinell Crianca

Garnatxa, Samsó, Morenillo, Syrah

D.O. Terra Alta

Negre de color cirera intens, amb aroma de confitures de fruits vermells i espècies. Carnós a la boca, saborós i càlid, amb uns dolços tanins que donen un postgust equilibrat i persistent.

Negro de color cereza intenso, con aroma de confituras de frutos rojos y especias. Carnoso en boca, sabroso y cálido, con unos dulces taninos que dan un posgusto equilibrado y persistente.

*Deep cherry red in color, with aromas of ripe red fruits and spices. In the mouth it is meaty and warm with sweet tannins that give a balanced and persistent aftertaste.*

15,00€

Botiga · Tienda · Shop

### Cellers Unió

Fa més de quaranta anys que Cellers Unió elabora i comercialitza vins i caves de diferents D.O. de Catalunya: Priorat (amb un sòl pedregós), Terra Alta (amb terrenys calcaris), Montsant (amb sòl procedent de la descomposició del granit primari), Tarragona (amb terrenys del miocè i calcaris al Camp de Tarragona i amb terrenys terciaris i més pedregosos a la Ribera d'Ebre) i Cava (amb un clima bàsicament mediterrani).

Hace más de cuarenta años que Cellers Unió elabora y comercializa vinos y cavas de diferentes D.O. de Cataluña: Priorat (con un suelo pedregoso), Terra Alta (con terrenos calcarios), Montsant (con suelo procedente de la descomposición del granito primario), Tarragona (con terrenos de mioceno y calcarios en el Camp de Tarragona y con terrenos terciarios y más pedregosos en la Ribera d'Ebre) y Cava (con un clima básicamente mediterráneo).

*For over forty years Cellers Unió produces and commercialises wines and cavas of different D.Or.*



orígens  
la llavor dels

*of Catalonia: Priorat (with a stony ground), Terra Alta (with a calcacious earth), Montsant (with ground originating in the decomposition of the primary granite), Tarragona (with lands of Miocene and calcacious in the Camp of Tarragona and with stonier and tertiary lands in the Ribera d'Ebre) and Cava (with a climate basically mediterranean).*



50 cl.

**Onix Fusió**

Garnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximénez  
D.O. Priorat

Excel·lent frutositat, móra, gerds, fusta elegant. Carnós, fresc, boca d'agradable tancitat, fusta ben integrada; final ple de fruita, especiat.

Excelente frutisidad, mora, frambuesa, maderia elegante. Carnoso, fresco, boca de agradable tancidad, maderia bien integrada; final pleno de fruta, especiado.

Very fruity, blackberries, redberries, woody and elegant. Full, fresh, pleasant tan, well balanced, fruity aftertaste, spicy.

12,60€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Vinícola del Priorat**

Vinícola del Priorat va néixer l'any 1991 amb l'objectiu d'englobar la producció de les petites cooperatives locals. Actualment integra les cooperatives locals de Gratallops, el Lloar, la Vilella Alta i la Vilella Baixa. L'orografia tortuosa del Priorat, el conreu en costers, el sòl de llicorella i l'edat avançada de les vinyes, fan que la producció de raim per cep sigui molt baixa, proporcionant molta força als caldos.

Vinícola del Priorat nació en 1991 con el objetivo de englobar la producción de las pequeñas cooperativas locales. Actualmente integra las cooperativas locales de Gratallops, el Lloar, la Vilella Alta y la Vilella Baixa. La orografía tortuosa del Priorat, el cultivo en cuevas, el suelo de pizarra y la edad avanzada de las viñas, hacen que la producción de uva por cepa sea muy baja, proporcionando mucha fuerza a los caldos.

Vinícola del Priorat was born in 1991 with the objective of assembling the production of the

**orígens**  
la llavor dels

small local cooperatives. At present it integrates the local cooperatives of Gratallops, the Lloar, the Vilella Alta and the Vilella Baixa. The devious orography of the Priorat, the cultivation on slopes of more than 30%, the slate grounds and the old age of the vineyards make the production of grape very low, giving strength to the broths.



Vins negres, blancs, rosats i caves  
Vinos tintos, blancos, rosados y cavas  
Red wines and rosé wines and cavas

**Clos Montblanc Syrah**

Syrah

D. O. Conca de Barberà

Color cirera granat intens. Net i brillant. Aroma potent, fruita negra i especuada. En boca és carnós i potent amb notes especiades que persisteixen agradablement.

Color cereza granate intenso. Limpio y brillante. Aroma potente, fruta negra y especuada. En boca es carnoso y potente con notas especiadas que persisten agradablemente.

Deep cherry colour. Clean and bright with an intense aroma of black fruit and spices. Full-bodied and strong with spicy undertones that dwell pleasing on the palate.

3,50€ 13,80€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Concavis**

Amb cellers situats a Barberà de la Conca, molt a prop de la ciutat fortificada de Montblanc i el monestir de Poblet, es tracta d'una terra plena d'història i tradicions. Geològicament és molt rica i equilibrada, calcària, carregada de matisos i amb unes qualitats naturals òptimes pel cultiu de la vinya.

Con bodegas situadas en Barberà de la Conca, muy cerca de la ciudad fortificada de Montblanc y el monasterio de Poblet, se trata de una tierra llena de historia y tradiciones. Geológicamente es muy rica y equilibrada, calcárea, cargada de matices y con unas cualidades naturales óptimas para el cultivo de la viña.

With vineyards situated in Barberà de la Conca, very near to the fortified city of Montblanc and the Poblet monastery, this is a land rich in history and traditions. Geologically very rich and balanced, calceous, and with optimal natural qualities for growing vines.



**orígens**  
la llavor dels

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included

### Emendis Negre

Ull de llebre, Merlot

D.O. Penedès

Aquest vi realitza una curta criança en barriques noves de roure francès i americà que aporten al vi lleugers matisos. Raim cultivat en terrenys francs, fangosos, amb baixos nivells de matèria orgànica.

Este vino realiza una corta crianza en barricas nuevas de roble francés y americano que le otorgan al vino ligeros matices. Uva cultivada en terrenos francos, arcillosos, con bajos niveles de materia orgánica.

*This wine has a short maturing life in new barrels of American and French oak wood that give Light shades to the wine. Grape cultivated in clay land, with low levels of organic matter.*

3,50€   13,60€



Botiga · Tienda · Shop

### Emendis

Emendis fou la primera dona que visqué a la finca més emblemàtica de la bodega: Puigmoltó, una masia senyorial de la que es tenen notícies des del 1186. Emendis, per tant, és història, experiència, misticisme, tradició i futur, tot això reflectit en 60 hectàrees pròpies de terres argiloses que aporten frescor en els vins blancs i caves i bona estructura en els negres.

Emendis fue la primera mujer que vivió en la finca más emblemática de la bodega: Puigmoltó, una masía señorial de la que se tienen noticias desde 1186. Emendis, por lo tanto, es historia, experiencia, misticismo, tradición y futuro, todo esto reflejado en 60 hectáreas propias de tierras arcillosas que aportan frescor a los vinos blancos y cavas y buena estructura a los tintos.

*Emendis was the first woman who lived in the most emblematic farm of the vineyard: Puigmoltó, a stately farmhouse dates back to at least 1186. Emendis, therefore, is history, experience, mysticism, tradition and the future, and all this is reflected in 60 hectares of argillaceous land that bring coolness to the white wines and cavas and good structure to the red wines.*



orígens la llavor dels

### Rigau Ros Crianca

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa

D.O. Empordà

Saborós, carnós, amb bona estructura, deixa un final de boca persistent, amb uns aromes torrefactes agradables procedents de la fusta.

Sabroso, carnosos, con buena estructura, deja un final de boca persistente, con unos aromas tostados agradables procedentes de la madera.

*Tasty, fleshy, with good structure, leaving a strong aftertaste in your mouth, with pleasant toasty, woody fragances.*

3,20€   12,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Freixa Rigau

En origen s'envellien els caves elaborats amb most flor de les varietats tradicionals Xarel·lo, Perellada i Macabeu, però gràcies a la innovació i a les noves tendències vingudes de l'estranger i l'atreviment dels seus fundadors ha assolit el repte d'elaborar caves de gran qualitat amb les varietats vingudes de fora, el Pinot Noir i el Chardonnay.

Originariamente se envejecian los cavas elaborados con mosto flor de las variedades tradicionales Xarel·lo, Perellada y Macabeo, pero gracias a la innovación y a las nuevas tendencias venidas del extranjero y la osadía de sus fundadores ha logrado el reto de elaborar cavas de gran calidad con las variedades llegadas de fuera, el Pinot Noir y el Chardonnay.

*Originally cava was elaborated with the grape before its fermentation with the traditional grape varieties of "Xarel·lo", "Perellada" and "Macabeo", but thanks to the new methods that have come from abroad and the clear goals that the wine maker wants to meet cava has been elaborated which has in turn produced a cava of a high quality such as pinot noir an chardonnay.*



orígens la llavor dels

### Cedrus

Merlot

D. O. Pla de Bages

Color vermell rubí intens, de capa alta. En nas, mentolat i balsàmic, destaca la regalèsia dels grans vins. En boca és ben estructurat. D'entrada suau, però amb nervi i final molt persistent.

Color rojo rubí intenso, de capa alta. En nariz, mentolado y balsámico, destaca la regalíz de los grandes vinos. En boca está bien estructurado. De entrada suave, pero con nervio y final muy persistente.

*Intense ruby red colour, of a high layer. In nose, mentholated and soothing, emphasizes the licorice of the great wines. To the taste, well structured. Of smooth entrance, but with nerve and very persistent finish.*

3,50€   15,30€



Botiga · Tienda · Shop

### Jaumandreu

Jaumandreu, dins la D.O. Pla de Bages, ha recuperat la tradició vinícola que des del segle XVI ha caracteritzat aquesta finca. Sobre els suaus turons envoltats de silenci, reposen els ceps i presidint l'escena, la masia pairal del segle XII és el testimoni mut d'uns vins moderns, de qualitat i que reflecteixen les característiques d'aquesta terra.

Jaumandreu, dentro la D.O. Pla de Bages, ha recuperado la tradición vinícola que desde el siglo XVI ha caracterizado esta finca. Sobre las suaves colinas envueltas de silencio, reposan las cepas y presidiendo la escena, la masía pairal del siglo XII es el testimonio mudo de unos vinos modernos, de calidad y que reflejan las características de esta tierra.

*Jaumandreu, inside the D.Or. Pla de Bages, has recovered the wine-growing tradition that since the XVI century has characterized this farm. On the smooth polecats wrapped of silence, the stumps rest and presiding the scene, the farm store of the XII century is the mute testimony of the some modern wines, of the quality and that reflect the characteristics of this land.*



orígens la llavor dels

**Conreria d'Escala Dei**

Garnatxa negra, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carinyena

D.O. Priorat

Color cirera picota amb tons púrpura, intens aroma de groselles i maduixes, lleugerament especiat. Ideal amb carnes, embotits ibèrics i formatges grasos.

Color cereza picota con tonos púrpura, intenso aroma de grosellas y fresas, ligeramente especiado. Ideal con carnes, embutidos ibéricos y quesos grasos.

Cherry color with intense, purple tones, fragrance of currants and strawberries, slightly spicy. Ideal with meats, Iberian cold meats and fatty cheeses.

3,90€  20,00€



**Botiga · Tienda · Shop**

**La Conreria**

És un petit celler amb grans vinyes, situat a l'emblemàtica població d'Scala Dei, origen de la comarca del Priorat. La bodega fou fundada el 1997 per tres amics: un enòleg, un mestre d'escola i un capellà. Els seus vins, reconeguts internacionalment, són un reflex fidel del terroir de la zona i de la seva història i cultura vitivinícola.

Es una pequeña bodega con grandes viñedos, situada en la emblemática población de Scala Dei, origen de la comarca del Priorat. La bodega fue fundada en 1997 por tres amigos: un enólogo, un maestro de escuela y un cura. Sus vinos, reconocidos internacionalmente, son un fiel reflejo de la tierra de la zona y de su historia y cultura vitivinícola.

Is a small wine cellar with large vineyards, situated in the symbolic population of Scala Dei, original of the region of the Priorat. The wine cellar was founded in 1997 by three friends: an enologist, a schoolteacher and a priest. Their wines, recognized internationally, are a faithful reflection of the of the land and of its history and winegrowing culture.



**orígens**  
la llavor dels

**Quom 2005**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra

D.O. Montsant

De color cirera de gran intensitat i aromes de fruits vermells i lleugers tocs especials i torrats. Ideal per acompanyar carnes.

De color cereza de gran intensidad y aromas de frutos rojos y ligeros toques especiados y tostados. Ideal para acompañar carnes.

Cherry colour, of great intensity and fragrances of red fruits and light spicy and roasted touches. Ideal to accompany meats.

3,50€  14,80€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Mas de la Caçadora**

Mas de la Caçadora va ser fundada a finals de l'any 2003 per un grup de socis amants del vi, de l'entorn i del caràcter d'una comarca com la del Priorat. Situat al poble de Els Guiamets i enmarcat en la D.O. Montsant, el celler té una capacitat de 280 Hl, i s'hi elaboren un blanc i un negre Jove, un blanc fermentat en barrica i un negre de guarda.

Mas de la Caçadora fue fundada a finales del año 2003 por un grupo de socios amantes del vino, del entorno y del carácter de una comarca como la del Priorat. Situada en el pueblo de Els Guiamets y enmarcado en la D.O. Montsant, la bodega tiene una capacidad de 280 Hl y se elaboran un blanco y un tinto joven, un blanco fermentado en barrica y un tinto de guarda.

Mas de la Caçadora was founded at the end 2003 by a group of wine lovers, who share a common concern for the environment and for the Priorat region. Situated in the village of Els Guiamets and surrounded by the D.O. Montsant, the vineyard has a capacity of 280 Hl and produces a white wine and a young red wine, a white which is fermented in casks and a red wine for aging.



**orígens**  
la llavor dels

**Mas Vicenc**

Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon

D.O. Tarragona

Bon color vermell amb ribets violacis. Descubrim un nas elegant, cirera destil·lada amb vainilla i espècies. La seva boca és fresca i voluminosa. Molt rodó i sobretot marcat per la seva suavitat.

Buen color rojo con ribetes violáceos. En nariz es elegante, descubrimos cereza destilada con vainilla y especias. Su boca es fresca y voluminosa. Muy redondo y sobretodo marcado por su suavidad.

Nice red cherry color with purple touches. To the nose it is elegant, we discover cherry distilled with vanilla and spices. The taste is fresh and large. Very round and above all distinguished by its smoothness.

3,50€  17,20€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Mas Vicenc**

Celler familiar situat als peus de la Serralada de Mirarmar, al terme de Cabra del Camp i limitant amb la D.O. Conca. El jove enòleg, de la casa, hi ha trobat l'esquema perfecte: terreny, vinyes velles i celler innovat per treure una gamma de vins que destaquen dins la D.O. Tarragona. S'hi realitza enoturisme.

Bodega familiar situada a los pies de la Serralada de Mirarmar, al término de Cabra del Camp y limitando con la D.O. Conca. El joven enólogo, de la casa, ha encontrado el esquema perfecto: terreno, viñas viejas y bodega innovada para elaborar una gama de vinos que destacan dentro la D.O. Tarragona. Se realiza enoturismo.

Family wine Cellar located at the feet of the Serralada of Mirarmar, at the end of Cabra del Campo Goat and limiting with the D.O. Conca. The young enologist, of the house, has found the perfect plan: earthy, old vineyards and renovated wine cellars to produce a range of wines that stand out inside the D.O. Tarragona. They do wineturism.



**orígens**  
la llavor dels

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included

### Pedro Masana Cabernet

Cabernet Sauvignon

D.O. Catalunya

Aromes a fruits vermells madurs amb final especiat llarg i arrodonit. Acompanya embotits i tot tipus de carns, rostits i formatges curats.

Aromas a frutos rojos maduros con final especiado largo y redondeado. Acompaña embutidos y todo tipo de carnes, asados y quesos curados.

Aromas of mature red fruits with a particularly long and rounded finish. It accompanies cold meats and all kinds of meats, roasts and cured cheeses.

3,20€   11,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Pedro Masana

Pedro Masana, fundada l'any 1900 i continuada en la tradició fins els nostres dies per la seva tercera generació, elabora vins de criaça amb D.O. Catalunya i vins generosos com el Montroy, que segueix el procés únic d'asseleig en ampelles exposades al sol aconseguint unes qualitats molt particulars.



**orígens**  
la llavor dels

Pedro Masana, fundada en el año 1900 y continuada en la tradición hasta nuestros días por su tercera generación, elabora vinos de crianza con D.O. Cataluña y vinos generosos como el Montroy, que sigue el proceso único de asoleo en botellas expuestas al sol consiguiendo unas cualidades muy particulares.

Pedro Masana, founded in 1900 and continued in the tradition to our days for the third generation, produces originals with D.O. Catalonia and generous wines like the Montroy, which follows the unique process of exposing the bottles to the sun attaining very particular qualities.

### Roura Crianca 3 Ceps

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

D.O. Alella

Brillant en superfície. Capa mitja-alta i tonalitat vermell-rubi. Elegant aroma de criaça, de bona intensitat, especiat. Llaminer en boca, amb bon equilibri acidesa-tanins.

Brillante en superficie. Capa media-alta y tonalidad rojo-rubi. Elegante aroma de crianza, de buena intensidad, especiado. Goloso en boca, con buen equilibrio acidez-taninos.

Sparkly surface. Upper-middle layer and ruby red tone. Elegant original fragrance, of good intensity, spicy. Sweets to the taste, with good balance acidity-tannins.

3,50€   14,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Roura

A la Vall de Rials, pertanyent al municipi d'Alella, es troba situada Bodegues Roura, acollida a les Denominacions d'Origen Alella, Cava i Catalunya. Aquest celler elabora vins d'alta qualitat majoritàriament amb ceps nobles europeus, les quals han tingut una perfecta aclimatació a les condicions de la zona.



**orígens**  
la llavor dels

En Vall de Rials, perteneciente al municipio de Alella, se encuentra situada Bodegas Roura, acogida a las Denominaciones de Origen de Alella, Cava y Catalunya. Esta bodega elabora vinos de alta calidad mayoritariamente con cepas nobles europeas, las cuales han tenido una perfecta aclimatación a las condiciones de la zona.

In Vall of Rials, belonging to the municipality of Alella, one can find the Roura Wine Cellars, under the Denominations of Origin of Alella, Cava and Catalonia. It produces high-quality wines mainly with European noble stumps, which they have perfectly acclimated to the conditions of the region.

### Baldomà Selecció 2007

Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre, Bobal

D. O. Costers del Segre

Color rubí intens i superfície brillant. D'aromes potents, elegants, nets de naturalesa frutal (mores i nabius) i especiada (pebrots, mentolats, tabac i vainilla).

Color rubí intenso y superficie brillante. De aromas potentes, elegantes, limpios de naturaleza frutal (moras y arándanos) y especiada (pimientos, mentolados, tabaco y vainilla).

Intense ruby color and brilliant surface. Clean, elegant, powerful fragrances of fruit-bearing nature (raspberries and blueberries) and spicy (peppers, mentholated, tobacco and vanilla).

3,20€   12,70€



Botiga · Tienda · Shop

### Vall de Baldomar

Les bodegues situades al mateix poble de Baldomar, pertanyen a la D.O. Costers del Segre. Aprop de la serra del Montsec i del riu Segre, es forma una petita vall amb un especial microclima per al cultiu de les vinyes. Amb terrenys de naturalesa calcària, les característiques principals dels vins són degudes bàsicament al sòl, al clima i a la varietat de raïm.



**orígens**  
la llavor dels

Las bodegas situadas en el mismo pueblo de Baldomar, pertenecen a la D.O. Costers del Segre. Cerca de la sierra de Montsec y del río Segre, se forma un pequeño valle con un especial microclima para el cultivo de la vid. Con terrenos de naturaleza calcárica, las características principales de los vinos son debidas básicamente al suelo, al clima y a la variedad de uva.

The wine cellars situated in the same town of Baldomar, belong to the D.O. Costers del Segre. Near the Sierra del Montsec and of the river Segre, a small valley with a special microclimate for the cultivation of the vine is formed. With lands of calcarian nature, the main characteristics of the wines are mainly due to the earth, to the climate and to the variety of grape.

**Vila-Closa**

Garnatxa Negra, Samsó, Syrah  
D.O. Terra Alta

Vi jove de dens color violat brillant i fluid en copa. Mostra tot un ventall aromàtic, caracteritzat per aromes a fruites del bosc i minerals. En boca és agradable i intrigant.

Vino joven de denso color violeta brillante y fluido en copa. Muestra un abanico aromático, caracterizado por aromas a frutos del bosque y minerales. En boca es agradable e intrigante.

A young wine dense and brilliant violet in colour and very fluid in the glass. Its bouquet is characterized by mineral aromas and of fruits of the forest. Agreeable and intriguing in the mouth.

3,20€   11,80€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Vins SAT La Botera**

El projecte de La Botera va néixer l'any 1986, en associar-se vuit pagesos de Batea amb la intenció d'elaborar els seus propis vins fora de les cooperatives. Al celler, un antic molí d'oli rehabilitat, treballen acuradament per elaborar una gamma de vins autòctons i alhora moderns.

El proyecto de La Botera nació el año 1986, cuando ocho payeses de Batea se asociaron con la intención de elaborar sus propios vinos fuera de las cooperativas. En la bodega, un antiguo molino de aceite rehabilitado, trabajan cuidadosamente para elaborar una gama de vinos autóctonos y modernos al mismo tiempo.

The project of La Botera was started in 1986, whereby eight districts of Flatcar collaborated for the production of their own wines through co-operatives. At the vineyard, an old rehabilitated oil mill, the production of a range of indigenous and modern wines is carried out with utmost care.



**orígens**  
la llavor dels

**Muscat**

Muscat de Frontignac  
D.O. Penedès

Groc pàl·lid amb tonalitats verdoses brillants. D'aroma intens i molt afruitat, sorprèn el record a préssec en almívar i litxis. En boca és fi i elegant, amb lleu acidesa que transmet frescor i joventut.

Amarillo pálido con tonalidades verdosas brillantes. De aroma intenso y muy afruitado, sorprende el recuerdo a melocotón en almívar y litxis. En boca es fino y elegante, con leve acidez que transmite frescor y juventud.

Pale yellow with brilliant greenish tones. Of very fruity and intense fragrance, surprisingly reminiscent of peach in syrup and litxis. To the taste it is fine and elegant, with light acidity that transmits coolness and youth.

3,00€   10,30€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Sumarroca**

Aquesta bodega familiar, que elabora vi des de varies generacions ençà, desenvolupa l'anomenat "Vinyes del Món", un projecte innovador en el que es pretén estudiar prop de 450 varietats de raim d'arreu del món per tal d'elaborar vins i caves que, a través dels seus coupatges, ens facin descobrir nous sabors.

Esta bodega familiar, que elabora vino desde hace varias generaciones, desarrolla el llamado "Viñas del Mundo", un proyecto innovador donde se pretende estudiar cerca de 450 variedades de uva de todo el mundo con el objetivo de elaborar vinos y caves que, a través de sus coupages, nos hagan descubrir nuevos sabores.

This family wine cellar, that has been developing the called "Vines of the World", an innovative project where the intention is to study nearly 450 varieties of grape from the entire world with the objective of producing wines and caves that, through their coupages, make us discover new flavors.



**orígens**  
la llavor dels

**Serralada de Marina**

Pansa Blanca  
D.O. Alella

Vi jove d'intens aroma afruitat (pinya, poma verda i plàtan) amb lleugers tocs florals. En boca presenta matisos afruitats (pinya, albercoc). És suau, llarg i persistent.

Vino joven de intenso aroma afruitado (piña, manzana verde y plátano) con ligeros toques florales. En boca presenta matices afruitados (piña, albaricoco). Es suave, largo y persistente.

Young wine of intense fruity aroma (pineapple, green apple and banana) with light floral touches. In the mouth it presents fruity tones (pineapple and apricot). It is soft, long and lasting.

3,00€   14,40€



**Botiga · Tienda · Shop**

**Celler Altrabanda**

Al vessant vallesà de la Serralada Litoral es troba aquesta petita empresa familiar. Disposen de tres hectàrees de vinyes força velles repartides entre els termes de Martorelles, Santa Maria de Martorelles i Sant Fost de Campsentelles, amb què elaboren artesanalment uns vins diferents, originals, amb personalitat i dirigits a minories.

En la vertiente vallesana de la Serralada Litoral se encuentra esta pequeña empresa familiar. Disponen de tres hectáreas de viñedos bastante viejos repartidas entre los términos de Martorelles, Santa María de Martorelles y Sant Fost de Campsentelles, con los que elaboran artesanalmente unos vinos diferentes, originales, con personalidad y dirigidos a minorías.

In the slope vallesano of Serralada Litoral one can find this familiar small-scale enterprise. They have three hectares of relatively old vineyards distributed between the areas of Martorelles, Santa María de Martorelles and Sant Fost de Campsentelles, where, through artisanal techniques, they prepare a number of different and original wines, with character and which target a minority of connoisseurs.



**orígens**  
la llavor dels

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included





**Picapoll 2007**

**Picapoll**

D.O. Pla de Bages

Destaquen les fruites com la pinya i el plàtan, molt característics de la varietat picapoll, acompanyades d'un lleuger toc de roure francès, que li aporta equilibri i un toc de sensualitat.

Destacan las frutas como la piña y el plátano, muy característicos de la variedad picapoll, acompañadas de un ligero toque de roble francés, que le aporta equilibrio y un toque de sensualidad.

*They emphasize fruits like the pineapple and the banana, very characteristic of the variety picapoll, accompanied by a light touch of French oakwood, that bring balance and a touch of sensuality.*

3,00€   11,00€



Botiga · Tienda · Shop

**Celler Solergibert**

La família Solergibert, des que va establir-se a Artés l'any 1730, ha seguit en la tasca del conreu de la vinya, i ja són 10 generacions de vitivinicultors. El raim de les seves vinyes l'elaboren amb la millor tecnologia, i tota la tradició heretada amb la finalitat d'aconseguir uns vins d'autor que identifiquin i expressin el terreny de les seves vinyes.

La familia Solergibert, desde que se estableció en Artés el año 1730, ha seguido la tarea del cultivo de la viña, y ya son 10 generaciones de vitivinicultores. La uva de sus viñas la elaboran con la mejor tecnología, y toda la tradición heredada con el fin de conseguir unos vinos de autor que identifiquen y expresen el terreno de sus viñedos.

*The Solergibert family, since its settlement in Artés the year 1730, has followed the task of the cultivation of the vine, and it has already 10 generations of winegrowers. The grape of its vineyards are produced with the best technology, and all the tradition inherited in order to obtaining some original wines that identify and express the land of their vineyards.*



**Natureo**

**Muscat**

D.O. Penedès

Groc pàlid, molt nitid. Rics i frescos aromes molt florals de pomes verdes, préssec i cítrics. En boca és fresc i alegre. Marida perfectament amb aperitius, amanides i peixos.

Amarillo pálido, muy nítido. Ricos y frescos aromas muy florales de manzanas verdes, melocotón y cítricos. En boca es fresco y alegre. Marida perfectamente con aperitivos, ensaladas y pescados.

*Pale yellow and very clear with rich flowery aromas of green apples, peach and citrus fruits. This wine is fresh and pleasant to the palate. A perfect combination for starters, salads and fish.*

2,80€   9,60€



Botiga · Tienda · Shop

**Torres**

La família Torres està lligada al vi des del segle XVII, quan els seus avantpassats es van assentar al Penedès. Van passar els anys i Jaume Torres Vendrell va tornar de Cuba amb la idea d'elaborar i exportar els seus vins a Cuba, Argentina i Puerto Rico. Així, l'any 1870, la família formava la Societat Torres i Cia i construïa el seu celler. Actualment, Torres

arriba a més de 130 països.

La familia Torres está ligada al vino desde el siglo XVII, cuando sus antepasados llegaron al Penedès. Pasaron los años y Jaime Torres Vendrell regresó de Cuba con la idea de elaborar y exportar sus vinos a Cuba, Argentina y Puerto Rico. Así, en 1870, la familia formaba la Sociedad Torres y Cia y construía su bodega. Actualmente, Torres llega a más de 130 países.

*The Torres family is linked to wine since the 17th century, when its ancestors settled in the Penedès. The years went and Jaime Torres Vendrell returned from Cuba with the idea of producing and exporting its wines to Cuba, Argentina and Puerto Rico. Thus, in 1870, the family formed the Torres Company and Cia and built its wine cellar. Currently, the Torres reach more than 130 countries.*



**Coll de Bou**

**Merlot**

D.O. Penedès

Brillant de color cirera. D'aroma molt intens amb força, amb tocs florals i de fruita vermella, també apareixen notes amb un caràcter més vinós i varietal. Vi ampli amb cos, però suau.

Brillante de color cereza. Muy intenso con fuerza, con toques florales y de fruta roja, también aparecen notas con un carácter más vinoso y varietal. Vino amplio con cuerpo, pero suave.

*Brilliant cherry red colour. Strong and extremely intense with floral and red fruit overtones alongside more wine specific, varietal notes. A full-bodied, yet smooth wine.*

2,80€   9,80€



Botiga · Tienda · Shop

**Pinord**

Bodegues Pinord es remonta a més de cent cinquanta anys, quan a Sant Cugat Sesgarrigues, la família Tetas va començar a elaborar vins procedents de raim de cultiu propi. El 1942, Josep Maria Tetas va crear l'actual bodega, instal·lant-la a Vilafranca del Penedès i essent aquesta l'heretara dels mètodes tradicionals familiars.

Bodegas Pinord se remonta a más de ciento cincuenta años, cuando en Sant Cugat Sesgarrigues, la familia Tetas comenzó a elaborar vinos procedentes de uvas de cultivo propio. En 1942, José María Tetas creó la actual bodega, instalándola en Vilafranca del Penedès siendo ésta la heredera de los métodos tradicionales familiares.

*The Pinord wine cellars go back over 150 years, when at Sant Cugat Sesgarrigues, the Tetas family began to produce wines from their own grown grapes. In 1942, Jose Maria Tetas created the actual wine cellar, locating it in Vilafranca del Penedès which inherited the traditional family methods.*



7% IVA inclòs · 7% IVA incluido · 7% VAT included

### Jané i Ventura

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Brut Nature

Color groc pàl·lid, brillant. Aroma neta i franca, resultat de les aromes de criaça (ametlla) i de les de fruita fresca (poma, pomelo) i florals (flor blanca, anisats, herbes de camp).

Color amarillo pálido, brillante. Aroma limpio y franco, resultado de los aromas de crianza (almendra) y de los de fruta fresca (manzana, pomelo) y florales (flor blanca, anisados, hierbas del campo).

Of a pale yet brilliant yellow aspect. A clean yet frank taste on the palate with hints of crianza (almonds) fresh fruit (grape fruit, apple) and a floral finish. (white flower, aniseed).

3,00€   12,50€



Botiga · Tienda · Shop

### Jané i Ventura

Celler familiar amb tradició en el món del vi des de 1914. Ubicats al Vendrell i a la Bisbal del Penedès, elabora vins personals, blancs, rosats i negres, basats en raïms autòctons i foranis. Una viticultura exigent és la base de la qualitat dels vins, que intenta ser el màxim de respectuosa amb la planta.

Bodega familiar con tradición en el mundo del vino desde 1914. Situadas en el Vendrell y en la Bisbal del Penedès, elabora vinos personales, blancos, rosados y tintos, basados en uvas autóctonas y foráneas. Una viticultura exigente es la base de la calidad de sus vinos, que intenta ser el máximo de respetuosa con la planta.

Traditional pioneers in the world of wine since 1914 the wine cellars are situated in La Bisbal del Penedès and in El Vendrell. Red, white and rosé are cultivated based on the native and foreign grape. The cultivation of this grape is a difficult progress but once done one can appreciate and respect the intensity of this wine.



### Torelló Brut Nature

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Gran Reserva 2005

De color pàl·lid i brillant, aromes de criaça, tocs de pa calent i massapà, amb elegants notes d'evolució i un bouquet perfectament equilibrat en el que domina sempre la frescor.

De color pálido y brillante, aromas de crianza, toques de pan caliente y mazapán, con elegantes notas de evolución y un bouquet perfectamente equilibrado en el que domina siempre la frescura.

Pale, bright, yellow color with fine bubbles. Intense aroma of toasted bread with elegant evolution notes and an with a bouquet perfectly balanced on the one that dominates always the freshness.

3,20€   19,00€



Botiga · Tienda · Shop

### Torelló

Torelló és un exemple de la millor tradició artesana del Penedès en l'elaboració del cava: artesana, per la intervenció directa de l'home a l'hora de cultivar la seva vinya, de recollir manualment el raïm seleccionant la collita a la vinya mateix, de la clarificació manual del cava en pupitres; i alhora és moderna, per tenir un celler totalment renovat.

Torelló es un ejemplo de la mejor tradición artesana del Penedès en la elaboración del cava: artesana, por la intervención directa del hombre en el cultivo de su vid, de recoger manualmente la uva seleccionando la cosecha en la misma viña, de la clarificación manual del cava en pupitres; y al mismo tiempo es moderna, por tener una bodega totalmente renovada.

Torelló is an example of the best artisan tradition of the Penedès in the elaboration of cava: artisanal, through the direct intervention of man in the cultivation of vine, the harvest, the hand picking of grape in the same vineyard, of the manual purification of the cava in desks; and at the same time it is modern, by having a completely renovated wine cellar.



### Jaume Llopart

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

Brut Nature Gran Reserva

Color daurat, tirant a or, fruit d'una llarga criaça. Fresc, delicat i singular destinat a les millors ocasions.

Color dorado, acercándose al oro, fruto de una larga crianza. Fresco, delicado y singular destinado a las mejores ocasiones.

Golden color, approaching the gold, fruit of a long upbringing. Fresh, delicate, destined for the best occasions.

3,20€   16,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Jaume Llopart

Situada al bell mig de l'Alt Penedès, tots els productes de Jaume Llopart provenen de diverses varietats de raïm: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Merlot, Ull de Llebre, Sauvignon Blanc i Pinot Noir. Vinculada a la pagesia i al conreu de vinyes, des de l'any 2000 l'afany emprenedor de la família Llopart els ha portat a iniciar una activitat de turisme

rural a la finca de Les Graus.

Situada en medio de l'Alt Penedès, todos los productos de Jaume Llopart provienen de diversas variedades de uva: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Merlot, Tempranillo, Sauvignon Blanc y Pinot Noir. Vinculada a la pagesia y al cultivo de viñas, desde el año 2000 el afán emprendedor de la familia Llopart los ha llevado a iniciar una actividad de turismo rural en la finca de "Les Graus".

Situated in the middle of l'Alt Penedès, all products of Jaume Llopart stem from different varieties of grape: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Merlot, Tempranillo, Sauvignon Blanc and Pinot Noir. Linked to the farming and the cultivation of vineyards, since 2000 the enterprising spirit of the Llopart family has driven a new rural tourism activity in their farm of "Les Graus".



orígens  
la llavor dels

7% IVA inclòs · 7% IVA incluído · 7% VAT included



### Mascaró Nigrum

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Brut

Color groc pàl·lid i aspecte cristal·lí. Bombolles fines i de bona presència. Molt bon atac, viu i aromàtic. En boca és sec, tònic i vigorós. Afruitat i amb cos.

Color amarillo pálido y aspecto cristalino. Burbujas finas y de buena presencia. Muy buen ataque, vivo y aromático. En boca es seco, tónico y vigoroso. Afruitado y con buen cuerpo.

Of a pale yellow colour with a crystalline aspect, this cave is constituted of crisp, fine bubbles. It has a sharp, intense, aromatic flavor. It is a dry, vigorous and full bodied wine.

3,00€   12,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Mascaró

El 1946 Narcís Mascaró funda la marca Mascaró, una empresa dedicada a l'elaboració de Caves, Brandies i Licors situada a Vilafranca del Penedès. A les seves finques de El Castell i Mas Miquel, antiga propietat dels monjos del veí monestir de Santes Creus, es creen les vinyes que són la base dels productes que s'elaboren en les bode-

gues i destileria.

En 1946 Narciso Mascaró funda la marca Mascaró, una empresa dedicada a la elaboració de Caves, Brandies y Licores situada en Vilafranca del Penedès. En sus fincas de "El Castell" y "Mas Miquel", antigua propiedad de los monjes del vecino monasterio de Santes Creus, se cultivan los viñedos que son la base de los productos que se elaboran en las bodegas y destilería.

In 1946 Narciso Mascaró founded the Mascaró Stamp a company dedicated to the elaboration of cava, brandy and liquor, situated in Vilafranca del Penedès. The wine is cultivated on Mascaró's land in "El Castell" and "Mas Miquel" and ancient property from the Santes Creus Monastery.



orígens la llavor dels

### Miquel Pons

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Brut Nature

Cava natural sense licor d'expedició afegit, amb una criança mínima de 2 anys. Presenta un color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas, les aromes afruitades deixen lloc també a notes de criança.

Cava natural sin licor de expedición añadido, con una crianza mínima de 2 años. Presenta una tonalidad pàlida con reflejos verdosos. Los aromas predominantes son afruitados, con atisbos de crianza.

Natural cava without added liquor of expedition, with a minimal aging of 2 years, is pale in tonality with greenish reflections. The predominant aromas are fruity, with slight signs of aging.

3,00€   11,60€



Botiga · Tienda · Shop

### Miquel Pons

A partir de 1992 els hereus de la nissaga familiar Miquel Pons treballen per elaborar els seus propis vins i caves dins la D.O. Cava i D.O. Penedès. Després de successives generacions de viticultors dedicats al conreu de les terres familiars, ara han inaugurat les noves instal·lacions amb la passió de continuar implantant els seus elaborats arreu de l'estat.

A partir de 1992 los herederos del linaje familiar Miquel Pons trabajan con el fin de elaborar sus propios vinos y cavas dentro la D.O. Cava y D.O. Penedès. Tras sucesivas generaciones de viticultores dedicados al cultivo de las tierras familiares, ahora han inaugurado las nuevas instalaciones con la pasión de continuar implantando sus elaborados por todo el estado.

Since 1992, the heirs of the Miquel Pons family have been working towards producing their own wines and cavas from the Departments of Cava and of Penedès. After successive generations of vine growers dedicated to the farming of the family grounds, now they have inaugurated their new facilities with a passion for expanding the production throughout the whole region.



orígens la llavor dels

### Vall Dolina

Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Cava de cultiu ecològic

Toc mineral i cromatisme brillant en excel·lent equilibri. Intens aroma, amb acidesa refrescant i vivacitat aromàtica que li aporta complexitat. Gust sec i elegant.

Toque mineral y cromatismo brillante en excelente equilibrio. Intenso aroma, con acidez refrescante y vivacidad aromática que le aporta complejidad. Gusto seco y elegante.

Bright chrome and mineral touch in excellent balance. Intense aroma, with refreshing acidity and aromatic vivacity which give it complexity. Dry taste and elegant.

3,00€   12,80€



Botiga · Tienda · Shop

### Can Tutusaus

Els orígens de Can Tutusaus es remunten a l'any 1349, però no és fins el 1986 quan es decideix donar un nou impuls de modernització al celler. L'any 1998 es comença a considerar la viticultura ecològica obtenint unes vinyes de qualitat sostenible elaborant vins de terror en un paratge idoni per al seu

cultiu, com és el Massís del Garraf.

Los orígenes de Can Tutusaus se remontan en el año 1349, pero no es hasta 1986 cuando se decide dar un nuevo impulso de modernización a la bodega. En el año 1998 se empieza a considerar la viticultura ecológica obteniendo unas viñas de calidad sostenible elaborando vinos de terruño en un paraje idóneo para su cultivo, como lo es el Masis del Garraf.

The origins of Can Tutusaus go back to 1349, but it is not until 1986 when a new wave of modernisation is given to the cellar. In 1998 the ecological winegrowing techniques begin to be utilised, producing vines of sustainable quality, producing "terruño" wines in an environment ideal for its cultivation, such as the Masis del Garraf.



orígens la llavor dels

# La Cerdanya, la nena mimada dels Pirineus

La Cerdaña, la niña mimada de los Pirineos · *Cerdaña, the spoiled child of the Pyrenees*

Enmig dels Pirineus catalans està la comarca de La Cerdanya, territori històric que arran del Tractat dels Pirineus (1659) respira aires gironins, lleidatans i francesos, ja que l'administració d'aquesta comarca està dividida entre l'Estat francès i l'espanyol. La capital de La Cerdanya és Puigcerdà, que va ser fundada pel rei Alfons I, i que avui dia encara conserva una església gòtica, la de Sant Domènec, amb unes pintures murals de gran valor. Entre els diversos pobles que fan especial aquesta comarca, es troba Llivia, localitat enclavada en territori francès, que va ser capital de la Ceretania romana i manté encara restes d'aquella època. No cal dir que aquesta és la comarca de la neu per excel·lència, on els amants de l'esquí tenen una de les zones del Pirineus amb més estacions i infraestructures per a practicar aquest esport.

## La cuina de La Cerdanya

Un dels productes de La Cerdanya que gaudeix de gran renom són els formatges: el que té "Denominació d'Origen Alt Urgell i La Cerdanya" és de color crema, tendre i de gust suau; d'altra banda, el formatge de tupí, que també s'elabora en aquesta comarca, es caracteritza per la seva textura untuosa i el seu sabor fort amb regust a aiguardent (un dels seus principals ingredients). També està el pa de fetge, més conegut com a paté de campanya, i les mermelades i confitures artesanes. Els plats cuinats que més es preparen en aquesta comarca són el trinxat (col, patata i cansalada), la sopa de La Cerdanya (amb llet, pa fregit i ous), l'ànec amb naps i les guatlles amb fulla de parra, entre altres especialitats.

En medio de los Pirineos catalanes, está la comarca de La Cerdaña, territorio histórico que a raíz del Tratado de los Pirineos (1659) respira aires gerundenses, leridanos y franceses, ya que la administración de esta comarca está dividida entre el Estado francés y el español. La capital de La Cerdaña es Puigcerdà, que fue fundada

encuentra Llivia, localidad enclavada en territorio francés, que fue capital de la Ceretania romana y mantiene todavía restos de aquella época. No hace falta decir que esta es la comarca de la nieve por excelencia, donde los amantes del esquí tienen una de las zonas del Pirineo con más estaciones e infraestructuras para practicar este deporte.

## La cocina de La Cerdaña

Uno de los productos de la Cerdaña que gozan de gran renombre son los quesos: el que tiene "Denominación de Origen Alt Urgell y La Cerdanya" es de color crema, tierno y de gusto suave; por otro lado, el queso de tupí, que también se elabora en esta comarca, se caracteriza por su textura untuosa y su fuerte sabor con regusto a aguardiente (uno de sus principales ingredientes). También está el pan de hígado, más conocido como paté de campanya, y las mermeladas y confitures artesanas. Los platos cocinados que más se preparan en esta comarca son el "trinxat" (col, patata y cansalada), la sopa de La Cerdaña (con leche, pan frito y huevos), el pato con nabos y las codornices con hoja de parra, entre otras especialidades.

*Situated in the middle of the Pyrenees, is the region of La Cerdaña, a historical territory as a result of the Pyrenees Treaty (1659) where one can*

*still perceive the mixture of Girona, Lleida and French culture in the air. The region was divided between the French and Spanish state. The capital of La Cerdaña is Puigcerdà, founded by King Alfonso I and today one can see the tremendous gothic church of Sant Domènec, with its lavish murals that have great value. There are a variety*

*well known that this region is where one can find snow of an excellent quality and where lovers of ski have the choice of many stations to practice this sport.*

## Cusine from La Cerdaña

*One of the products that have an important place in this region are the delicious variety of quality cheeses that have the special stamp denomination of origin which is a prestigious classification awarded to food and wine products. The cheese from Alt Urgell and La Cerdaña has a woody colour and a smooth taste, in contrast there is the "Tupi" cheese characterized by its strong brandy liquor taste, (one of its main ingredients). Also from this region there is liver paté and*



*marmelades of an artisan quality. The more well known dishes prepared in this region are "trinxat" a dish that is combined of potato, cabbage and pork, the la Cerdaña Soup made from milk, fried bread and eggs, duck with tumip, and quail and grape amongst other specialities.*



por el rey Alfonso I, y que hoy en día aún conserva una iglesia gòtica, la de Sant Domènec, con unas pinturas murales de gran valor. Entre la variedad de pueblos que hacen especial a esta comarca, se

*of towns that have this historical imprint, one in particular Llivia, specifically located in France, it was once the Roman capital of Ceretania and one can still find remains there from this era. It is*

Joan Maragall (1860-1911)

*A dalt del Pirineu  
les flors són esblaimades,  
les flors són d'un blau clar,  
blavoses o morades:  
són tristes dels alts monts  
les crestes emboirades,  
i tristos els ramats  
estesos per les prades,  
i la del dret pastor  
figura solitària.  
El sol esblanqueït  
no treu color ni escalfa;  
el bosc mesquí i llenyós,  
i l'herba curta i clara:  
pedrosos i grisencs  
els cims de les muntanyes,  
tots ditejats de neu  
d'eternes clapes blanques,  
i fumejant arreu  
la boira corre i passa.  
Al tard, de dins les valls  
la boira va aixecant-se,  
i amb ella emmantellant  
se va solemnement l'alta muntanya.*