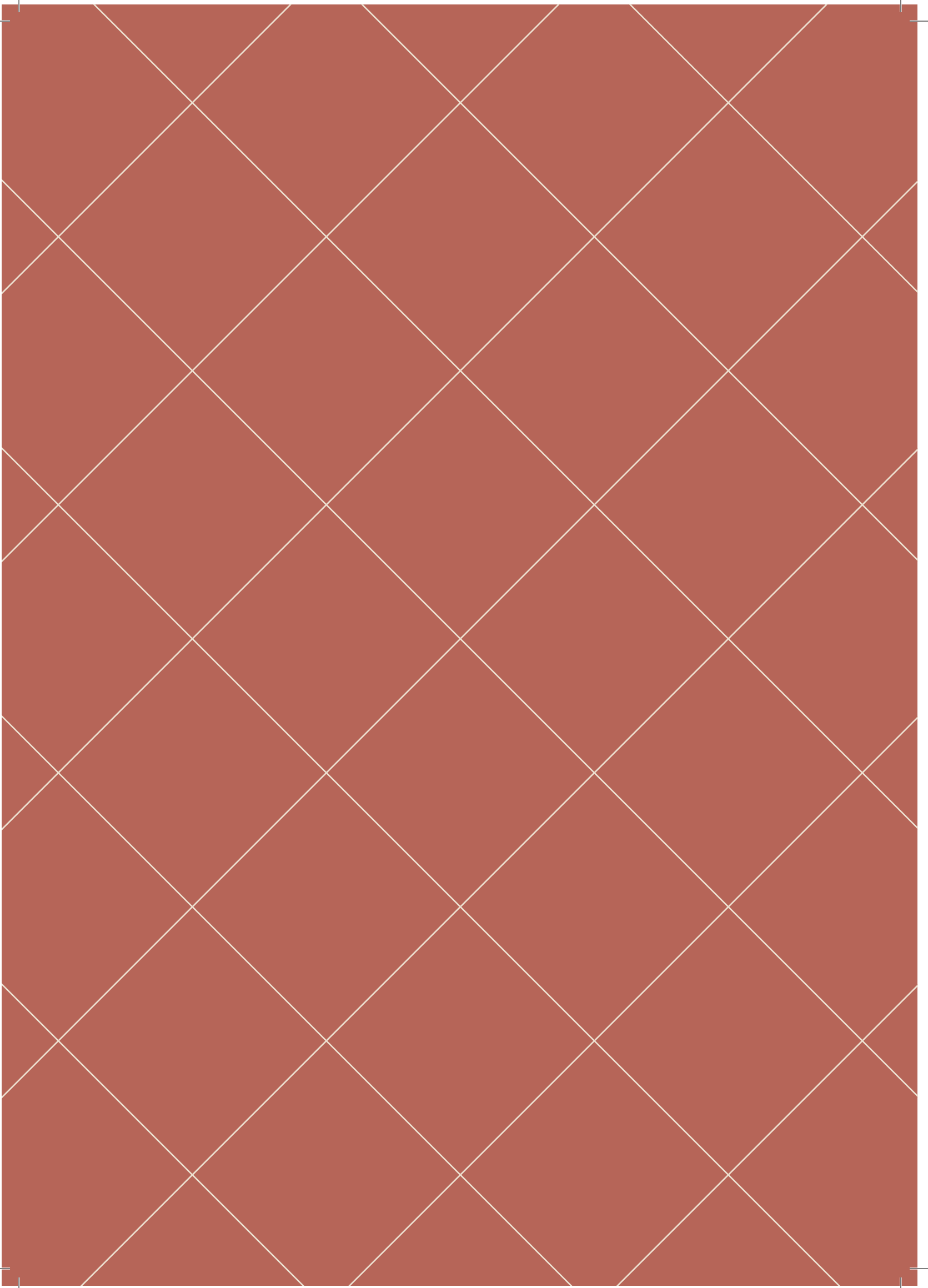


# *La Montoliva*

RESTAURANT TÍPIC RURAL



# La Montoliva

## LA NOSTRA HISTÒRIA TRADICIÓ PAGESA

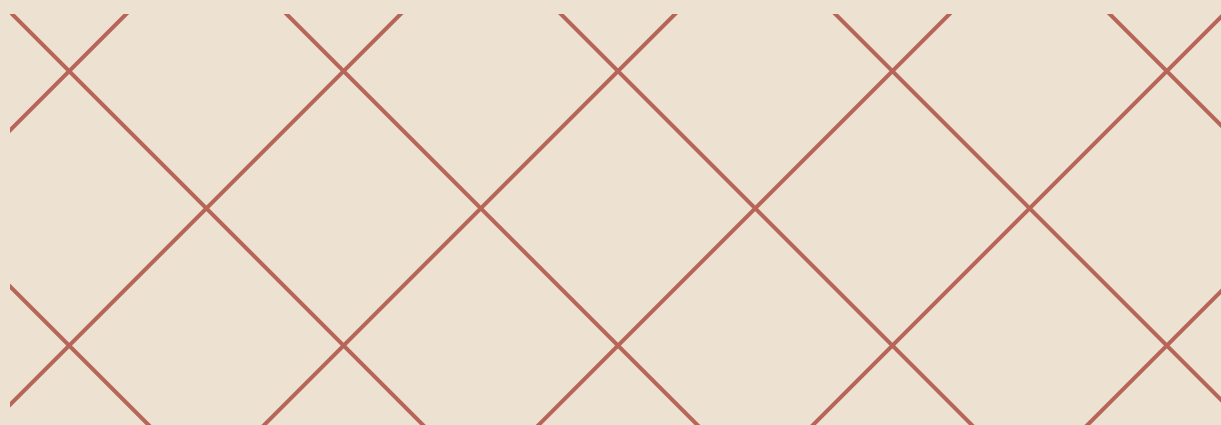
Fa més de 30 anys que a La Montoliva obrim les portes de la nostra masia per oferir molt més que un àpat: oferim records, emocions i moments compartits al voltant de la taula.

Ens agrada preparar les receptes de la cuina catalana pagesa, la que feien les nostres àvies, amb plats que ens fan sentir com a casa, amb l'aroma de les cassoles fent xup-xup i el caliu de la brasa encesa.

Situats al cor del Camp de Tarragona, entre oliveres i avellaners, hem creat un espai on cada detall transmet autenticitat. Els nostres plats estan fets amb productes de l'hort, molts d'ells collits aquí mateix, cuinats amb amor i paciència.

A La Montoliva, volem que et sentis com a casa, però gaudint del plaer de ser servit a taula. Tant si vens per una celebració especial, a passar un dia en família o amb els amics, aquí trobaràs l'espai ideal per compartir cadascun d'aquests bons moments.

**Benvinguts a La Montoliva, on la tradició es viu a taula!**



# La Montoliva

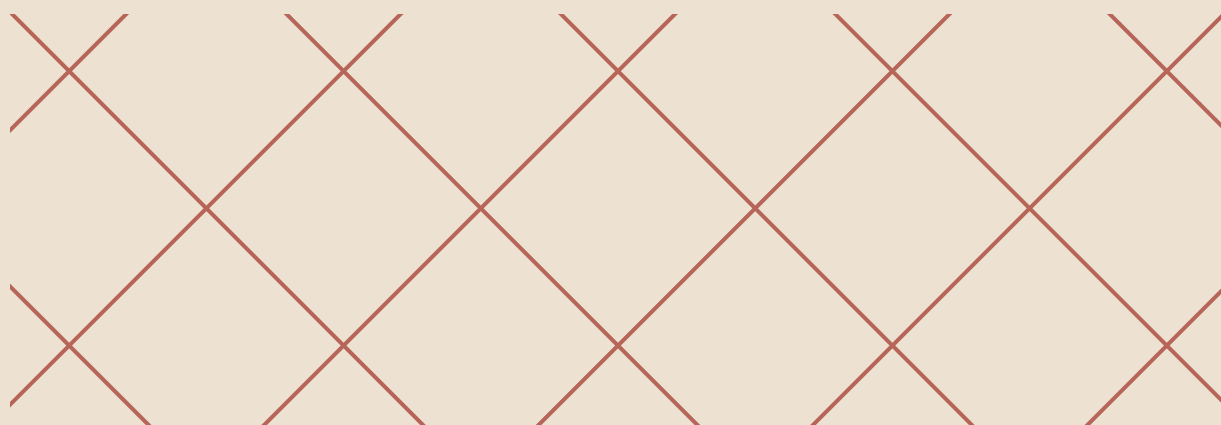
## NUESTRA HISTORIA TRADICIÓN CAMPESINA

Hace más de 30 años que en La Montoliva abrimos las puertas de nuestra masía para ofrecer mucho más que una comida: **ofrecemos recuerdos, emociones y momentos compartidos alrededor de la mesa.** Nos gusta preparar las recetas de la cocina catalana de campo que hacían nuestras abuelas, con platos que nos hacen sentir como en casa, con el aroma de las cazuelas al chup-chup y el calor de la brasa encendida.

Situados en el corazón del Camp de Tarragona, entre olivos y avellanos, hemos creado un espacio donde cada detalle transmite autenticidad. Nuestros platos están hechos con productos del huerto, muchos de ellos recogidos aquí mismo, cocinados con amor y paciencia.

En La Montoliva, queremos que te sientas como en casa, pero disfrutando del placer de ser servido en la mesa. Tanto si vienes para una celebración especial, a pasar un día en familia o con amigos, aquí encontrarás el espacio ideal para compartir cada uno de esos buenos momentos.

**¡Bienvenidos a La Montoliva, donde la tradición se vive en la mesa!**



# ENTRETENIMENTS I PRIMERS PLATS

## LA NOSTRA ESQUEIXADA

NUESTRA ESQUEIXADA 🍷 🍷

Bacallà esqueixat i marinat amb oli, tomaca, pebrot, ceba, olivada, olives i ou dur

Bacalao desmigado y marinado con aceite, tomate, pimiento, cebolla, olivada, aceitunas y huevo duro

15,00€

## ESPARDENYA DE PAGÈS

“ESPARDENYA” DE PAYÉS

Amb escalivada, olives i anxoves de l'Escala 🍷 🍷  
o formatge curat d'ovella o tonyina 🍷 🍷

Con escalibada, aceitunas y anchoas de l'Escala o queso curado de oveja o atún

9,50€

## MUSCLOS MEJILLONES 🍷

Musclos a la brasa amb fum de carbó  
Mejillones a la brasa con humo de carbón

12,00€

## GRAELLADA DE L'HORT PARRILLADA HUERTO 🍷 🍷 🍷

Graellada de l'hort amb all-i-oli i romesco  
Parrillada de la huerta con allioli y romesco

16,00€

## OUS ESTRELLATS A LA MALLORQUINA HUEVOS ESTRELLADOS MALLORQUINA 🍷

Ous ferrats, patates fregides i sobrassada torrada  
Huevos fritos, patatas fritas y sobrasada tostada

12,00€

## PATATES RÚSTIQUES I MONIATO PATATAS RÚSTICAS Y BONIATO 🍷 🍷

Patates i moniato rústics amb brava d'avellanes  
Patatas y boniato rústicos con brava de avellanas

9,80€

## AMANIDA MONTOLIVA ENSALADA MONTOLIVA 🍷 🍷

Tradicional amanida catalana amb embotits artesans, formatges, paté i pernil

Tradicional ensalada catalana con embutidos artesanos, quesos, paté y jamón

18,00€

## CROQUETES DE CARN D'OLLA

CROQUETAS DE COCIDO 🍷 🍷 🍷

6 croquetes de carn d'olla

6 croquetas de cocido

12,00€

## CROQUETES DE BOLETS

CROQUETAS DE SETAS 🍷 🍷 🍷

6 croquetes de bolets

6 croquetas de setas

12,00€

## AMANIDA DE PASTOR

ENSALADA DE PASTOR 🍷 🍷

Escalivada, panses pinyons i formatge d'ovella curat

Escalibada, pasas piñones y queso de oveja curado

15,00€

## XATÓ 🍷 🍷 🍷

Escarola amb romesco, bacallà esqueixat, anxoves, tonyina i truita de fesols

Escarola con romesco, bacalao desmigado, anchoas, atún y tortilla de alubias

18,00€

## ESCUDELLA DE PAGÈS

“ESCUDELLA” DE PAYÉS 🍷 🍷 🍷

Escudella de pagès

“Escudella” de payés

15,00€

## CANELONS TRADICIONALS CANELONES TRADICIONALES 🍷 🍷

Canelons tradicionals de carn rostida

Canelones tradicionales de carne asada

16,00€

## CANELONS DE BOLETS

CANELONES DE SETAS 🍷 🍷 🍷

Canelons de bolets gratinats

Canelones de setas gratinadas

16,00€

## CANELONS D'ESPINACS

CANELONES ESPINACAS 🍷 🍷 🍷

Canelons d'espinaacs a la catalana amb beixamel vegana

Canelones de espinacas a la catalana con bechamel vegana

16,00€

## BASTONS D'ALBERGÍNIA

BASTONES DE BERENJENA

Bastons d'albergínia amb mel i sésam torrat o amb “Sirope de Agave” 🍷 🍷 🍷

Bastones de berenjena con miel y sésamo tostado o con “Sirope de Agave”

10,00€

## CARAGOLS COENTS

CARACOLES PICANTES 🍷

Cargols coents a la catalana guisats amb la típica picada, costella de porc i llonganisa

Caracoles picantes a la catalana con la típica picada, costilla de cerdo y longaniza

18,00€

## CARAGOLS A LA LLAUNA

CARACOLES LLAUNA

Cargols a la llauna amb all-i-oli.

Caracoles a la llauna con allioli.

18,00€

# GUISADETS I ROSTITS

## BACALLÀ AMB MEL

### BACALAO A LA MIEL 🌿 🍯 🍷

Bacallà a la mel amb ceba confitada, panses, pinyons i mel de taronger

Bacalao a la miel con cebolla confitada, pasas, piñones y miel de naranjo

22,00€

## FRICANDÓ DE VEDELLA

### "FRICANDÓ" DE TERNERA 🌿

Fricandó de vedella amb bolets

"Fricandó" de ternera con setas

18,00€

## ROMESQUET DE RAP

### "ROMESQUET" DE RAPE 🌿 🍷 🍳

El Romesquet de rap amb musclos

El "Romesquet" de rape con mejillones

25,00€

## BACALLÀ A LA LLAUNA

### BACALAO A LA LLAUNA 🌿 🍷

Bacallà a la llauna sobre un llit de sofregit de tomàquet, espinacs a la catalana i fesols del ganxet

Bacalao a la llauna sobre un lecho de sofrito de tomate, espinacas a la catalana y judias blancas

22€

## CASSOLETA DE PEUS DE PORC

### MANITAS DE CERDO A LA CAZUELA 🍷 🍳

Cassoleta de peus de porc

Cazuelita de pies de cerdo

15,00€

## MELÓS DE VEDELLA

### MELOSO DE TERNERA 🍷 🍳

El Melòs de vedella amb prunes i pinyons amb una base de cremós de patata

El Meloso de ternera con ciruelas y piñones con una base de cremoso de patata

24,00€

## BRAÓ DE XAI ROSTIT

### CODILLO DE LECHAL ASADO 🍷

Braó de xai rostit al forn amb patata i picada d'avellanes

Codillo de lechal asado al horno con patata y picada de avellanas

18,00€

## COSTELLETES DE CONILL

### CHULETITAS DE CONEJO 🌿 🍷

Costelletes de conill a la Milanesa amb patates fregides

Chuletitas de conejo a la Milanesa con patatas fritas

15,00€

UNA CARTA  
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA  
TARDOR - HIVERN

La Montoliva

# A LA BRASA

## TXULETÓ VACA MADURADA CHULETÓN VACA MADURADA 1/2 KG

Txuletó de vaca madurada 30 dies, 500g,  
amb patates rústiques i escalivada  
Chuletón de vaca madurada 30 días, 500g,  
con patatas rústicas y escalibada

38,00€

## TXULETÓ VACA MADURADA CHULETÓN VACA MADURADA 1KG

Txuletó de vaca madurada 30 dies, 1000g,  
amb patates rústiques i escalivada  
Chuletón de vaca madurada 30 días, 1000g,  
con patatas rústicas y escalibada

58,00€

## COSTELLES DE XAI COSTILLAS DE CORDERO

Costelles de xai amb patata  
al caliu i escalivada  
Costillas de cordero con patata  
asada y escalibada

18,00€

## GRAELLADA DE CARNS

### PARRILLADA DE CARNES

Llonganissa, conill, botifarró, xai, pollastre  
i llom, patata al caliu i escalivada

Longaniza, conejo, butifarra, cordero, pollo  
y lomo, patata asada y escalibada

29,50€

## SECRET DE PORC DUROC

### SECRETO DE CERDO DUROC

Secret de porc Duroc, 250g,  
amb base de cremòs de patata i verdures  
saltejades amb orellanes

Secreto de cerdo Duroc, 250g,  
con base de cremoso de patata y verduritas  
salteadas con orejones

14,00€

## PEUS DE PORC

### MANITAS DE CERDO

Peus de porc a la brasa amb fesols  
del ganxet i tomacons

Manitas de cerdo a la brasa con judías  
blancas del ganxet y tomates

14,00€

## CUIXA DE POLLASTRE

### MUSLO DE POLLO

Cuixa de pollastre amb patata  
al caliu i escalivada

Muslo de pollo con patata  
asada y escalibada

12,00€

## LLONGANISSA DE VALLS LONGANIZA DE VALLS

Llonganisa de Valls amb fesols  
del ganxet fregits i tomacons  
Longaniza de Valls con judias blancas  
del ganxet fritos y tomates

14,00€

## BOTIFARRONS NEGRES

### BUTIFARRONES NEGROS

Botifarrons negres amb fesols  
del ganxet i tomacons confitats  
Butifarrones negres con judias blancas  
del ganxet y tomates confitados

14,00€

## ½ CONILL AMB ESCALIVADA

### ½ CONEJO CON ESCALIBADA

Mig conill amb patata al caliu i escalivada

Medio conejo con patata  
asada y escalibada

17,50€

UNA CARTA  
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA  
TARDOR - HIVERN

La Montoliva

# POSTRES FETS AQUÍ

## CREMA CATALANA 🌾🍪🍩

La crema catalana tradicional  
La crema catalana tradicional

5,50€

## PASTÍS DE XOCOLATA TARTA DE CHOCOLATE 🍪🍩

Pastís casolà de xocolata amb avellanes  
Tarta casera de chocolate con avellanas

6,50€

## PASTÍS DE FORMATGE TARTA DE QUESO 🍪🍩

El pastís de formatge sense gluten  
La tarta de queso sin gluten

6,50€

## CREMA D'AVELLANES CREMA DE AVELLANAS 🌾🍪🍩

La nostra crema d'avellanes  
Nuestra crema de avellanas

5,50€

## ROTLET DE CODONYAT ROLLITO DE MEMBRILLO 🍪🍩

Rotllet de codonyat amb mató i avellanes  
Rollito de membrillo con requesón  
y avellanas

6€

## LA CRÈPE 🌾🍪🍩

La 'Crèpe' amb plàtan,  
xocolata i gelat de vainilla  
La 'Crèpe' con plátano,  
chocolate y helado de vainilla

7,50€

## MACEDÒNIA MACEDONIA

Macedònia Natural sense sucre afegit  
Macedonia Natural sin azúcar añadido

5,50€

## EL CÍTRIC EL CÍTRICO 🍪🍩

El Cítric, crema de llimona  
amb xarrup de mandarina  
El Cítrico, crema de limón  
con mandarina sin gluten

6,50€

## MÚSIC MÚSICO 🍪🍩

Postre de Música amb moscatell avellanes,  
ametlles, nous, panses, pinyons

Postre de Música con moscatell avellanas,  
almendras, nueces, pasas, piñones

8,00€

## COPA DE GELAT COPA DE HELADO

Vainilla o xocolata o torró o xarrup  
de mandarina o xarrup de llimona  
Vainilla o chocolate o turrón o mandarina  
o sorbo de limón

5,50€

## MEL I MATÓ MIEL Y REQUESÓN 🍪🍩

Mel i mató amb nous  
Miel y requesón con nueces

6,50€

UNA CARTA  
A LA TEVA MIDA

NOVA CARTA  
TARDOR - HIVERN

La Montoliva



## AL CENTRE DE LA TAULA EN EL CENTRO DE LA MESA

Escudella de pagès  
Escudella de payés

### A TRIAR A ESCOGER

Assortiment d'embotits tradicionals, taules de formatge i patés, pernil curat i pa de pagès torrat amb tomacons, alls i oli d'oliva

Surtido de embutidos tradicionales, tablas de queso y paté, jamón curado y pan de payés tostado con tomates, ajos y aceite de oliva

Cargols a la llauna i cargols a la catalana  
Caracoles a la llauna y caracoles a la catalana

Xató: escarola amb bacallà esqueixat, tonyina, anxova, olives, romesco i truita de fesols  
Xató: escarola con bacalao desmigado, atún, anchoa, aceitunas, romesco y tortilla de frijoles

### SEGONS A TRIAR SEGUNDOS A ESCOGER

Degustació de carn a la brasa: llonganissa, xai, pollastre i botifarró negre amb patata al caliu  
Degustación de carne a la brasa: longaniza, cordero, pollo y butifarra negra con patata asadas

Bacallà a la llauna  
Bacalao a la llauna

Medalló de xai confitat amb patates  
Medallón de cordero confitado con patatas

### POSTRE CASOLÀ A TRIAR POSTRES CASEROS A ESCOGER

Crema Catalana o d'avellana  
Crema Catalana o de avellana

Pastís de xocolata casolà i avellanes  
Pastel de chocolate casero y avellanas

Macedònia natural  
Macedonia natural

Gelat al gust: vainilla, torró o xocolata  
Helado al gusto: vainilla, turrón o chocolate

IVA INCLÒS • IVA INCLUIDO •  
35€  
IVA INCLÒS • IVA INCLUIDO •

Porrans de vi, aigua i pa de pagès inclòs  
Porrones de vino, agua y pan de payés incluido

La Montoliva

**SUGGERIMENTS DE TEMPORADA**  
**SUGERENCIAS DE TEMPORADA**

Carxofes a la brasa amb romesco  
Alcachofas a la brasa con romesco

**14€**

Teula de 12 calçots amb romesco  
Teja de 12 calçots con romesco

**25€**

Rovellons a la brasa  
Níscalos a la brasa

**S/M**

**EXTRES**  
**EXTRAS**

Pa de pagès natural  
Pan de payés natural  
**Ració 1,50€**

Pa de pagès torrat amb tomacons,  
alls i oli d'oliva (2 torrades)  
Pan de payés tostado con tomates,  
ajos y aceite de oliva (2 tostadas)  
**2,90€**

Pa sense gluten ( 2 llesques)  
Pan sin gluten ( 2 rebanadas)  
**3,20€**



Gluten



Làctics · Lácteos



Ou · Huevo



Fruits secs · Frutos secos



Api · Apio



Peix · Pescado



Marisc i Molusc · Marisco y Molusco



Vegà · Vegano



Vegetarià · Vegetariano