



# PER EMPORTAR

.....

*Cada pas, fet a casa nostra!*  
*Productes frescos i de màxima proximitat; segons la temporada.*

.....

Al·lèrgens? Consulteu-nos.



granjasantfrancesc.com  
977 650 082

# ENTRANTS

---

<b>Amanida</b> <i>Enciam llarg, ou dur, tomàquet, olives, melva canutera, vinagreta de la casa.</i>	<b>8,40 €/rac.</b>
<b>Kartoffensalat, a l'estil d'Altafulla</b> <i>Patata, tonyina, ou ratllat, pèsols, vinagreta de ceba.</i>	<b>8,40 €/rac.</b>
<b>“Xató”</b> <i>Escarola amanida amb el nostre “romesco”, bacallà i anxoves.</i>	<b>10,50 €/rac.</b>
<b>Gaspaxo</b> <i>Tomàquet i pebrot madurats a la seva planta, cogombre i un toc d'all.</i>	<b>4,40 €/rac.</b>
<b>Escalivada</b> <i>Pebrot, albergínia i ceba, amanit amb oli d'Altafulla.</i>	<b>18,60 €/Kg</b>
<b>Espardenya</b> <i>Torrada amb escalivada i melva canutera o anxoves.</i>	<b>5,85 €/rac.</b>
<b>Assortiment d'embotits</b> <i>Botifarres de Can Pistragues (La Riera de Gaià), fuet, xoriço i pernil ibèrics.</i>	<b>10 €/rac.</b>
<b>Pernil ibèric D.O.P. Guijuelo 100 gr</b>	<b>10,50 €/rac.</b>
<b>Calçots arrebossats</b> <i>Calçots de la finca familiar del Puigvover (Ferran) i romesco.</i>	<b>0,95 €/unt.</b>
<b>Bunyols de formatge</b> <i>All i julivert.</i>	<b>4,40 €/rac.</b>
<b>Truita de patates</b> <i>Amb ceba o sense.</i>	<b>7,70 €/rac.</b>
<b>Sopa de gallina o de peix</b> <i>A la manera de casa nostra.</i>	<b>4,60 €/rac.</b>

## ELS NOSTRES CLÀSSICS

### POLLASTRE A L'AST

*Amanit i reposat amb oli, orenga, sajolida, pebre i sal.*

De 15 € a  
18 €

### PATATES FREGIDES

*Tres coccions i ben cruixents.*

11,50 €/Kg

### LES CROQUETES DE LA GRANJA ("Els Pollus")

0,95 €/unt.

---

### Canalons a la catalana, un clàssic nostre des de 1980

*Carns seleccionades, beixamel  
i gratinat de formatge.*

2,10 €/unt.

### Macarrons

*Amb salsa de tomàquet, carn de porc  
i gratinat de formatge.*

8,40 €/rac.

### Espaguetis a la bolonyesa

*Ceba, tomàquet, all, julivert, orenga i carn.*

8,40 €/rac.

## PLATS AMB TRADICIÓ

---

<b>Popets estofats</b> <i>Amb sofregit de ceba, tomàquet, all i julivert.</i>	<b>12 €/rac.</b>
<b>Peus de porc amb cigrons</b> <i>Cuits amb farigola i pebre, i ofegats amb un sofregit.</i>	<b>13 €/rac.</b>
<b>Conill guisat, amb rovellons</b> <i>Amb ceba, tomacó, all, orenga i romaní.</i>	<b>13,50 €/rac.</b>
<b>Llengua estofada de vedella</b> <i>Amb moixernons i poma.</i>	<b>13,50 €/rac.</b>
<b>Tall rodó de vedella</b> <i>Amb salsa, pèsols, pastanaga i patata.</i>	<b>13,50 €/rac.</b>

## POSTRES

---

<b>Crema catalana casolana</b>	<b>5,50 €/rac.</b>
<b>Profiterols amb xocolata calenta</b>	<b>7 €/rac.</b>
<b>Maduixots amb nata</b>	<b>6,80 €/1/2 l</b>
<b>Mel i mató</b>	<b>5,50 €/rac.</b>
<b>Gelats Frigo</b>	

# VINS I CAVES

---

Sangria 1 l	7 €
Tisana de cava	8,75 €
<b>NEGRES</b>	
Lo Petitó D.O. Conca de Barberà	8,10 €
Petit Siós D.O. Costers del Segre	8,10 €
Snou Negre de Guarda D.O. Vins del Baix Gaià <b>eco</b>	8 €
Far del Sud D.O. Terra Alta	9 €
La Maria Ganxa Carinyena D.O. Montsant	12,60 €
Formiga de Vellut D.O.Q. Priorat	20 €
Natureo 0,0% vol	9,2 €
<b>ROSATS</b>	
Sumarroca Rosat D.O. Penedès <b>eco</b>	6,2 €
Snou Rosat D.O. Vins del Baix Gaià <b>eco</b>	6 €
Natureo 0,0% vol*	9,2€
<b>BLANCS</b>	
Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs D.O. Penedès <b>eco</b>	6,2 €
Perlat D.O. Montsant <b>eco</b>	9 €
Viña Sol D.O. Catalunya <b>eco</b>	7,80 €
Dardell D.O. Terra Alta <b>eco</b>	6 €
Natureo 0,0% vol	9,2€
<b>CAVES</b>	
Canals i Casanoves	5,50 €
Canals i Casanoves Rosat Brut	5,90 €
Castell d'Or Brut Nature <b>eco</b>	7,30 €
Castell d'Or Reserva Brut Nature	12 €
Sumarroca Brut-Rosé Pinot Noir <b>eco</b>	12 €