



GRANJA  
SANT FRANCESC  
1962

.....

*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>10,50 €</b>
<b>Kartoffensalat, a l'estil d'Altafulla</b> <i>Patata, tonyina, ou ratllat, pèsols, vinagreta de ceba.</i>	<b>10,50 €</b>
<b>"Xató"</b> <i>Escarola amanida amb el nostre "romesco", bacallà i anxoves.</i>	<b>13,20 €</b>
<b>Gaspatxo</b> <i>Tomàquet i pebrot madurats a la seva planta, cogombre i un toc d'all.</i>	<b>6,10 €</b>
<b>Escalivada</b> <i>Pebrot, albergínia i ceba, amanit amb oli d'Altafulla.</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Espardenya</b> <i>Torrada amb escalivada i melva canutera o anxoves.</i>	<b>7,25 €/u</b>
<b>Assortiment d'embotits</b> <i>Botifarres de Can Pistragues (La Riera de Gaià), fuet, xoriço i pernil ibèrics.</i>	<b>12,25 €</b>
<b>Pernil ibèric D.O.P. Guijuelo 100 gr</b>	<b>14,20 €</b>
<b>Calçots arrebossats</b> <i>Calçots de la finca familiar del Puigvover (Ferran) i romesco.</i>	<b>12,20 €</b>
<b>Bunyols de formatge</b> <i>All i julivert.</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Truita de patates</b> <i>Amb ceba o sense.</i>	<b>8,70 €</b>
<b>Sopa de gallina o de peix</b> <i>A la manera de casa nostra.</i>	<b>6,10 €</b>

## ELS NOSTRES CLÀSSICS

### POLLASTRE A L'AST

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

1/4

6 €

1/2

12 €

### PATATES FREGIDES

*Tres coccions i ben cruixents.*

4,60 €

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

4,80 €

---

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

*Carns seleccionades, beixamel  
i gratinat de formatge.*

12,60 €

### Macarrons

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

12 €

### Espaguetis a la bolonyesa

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

12 €

## PLATS AMB TRADICIÓ

---

<b>Popets estofats</b> <i>Amb sofregit de ceba, tomàquet, all i julivert.</i>	<b>14,70 €</b>
<b>Peus de porc amb cigrons</b> <i>Cuits amb farigola i pebre, i ofegats amb un sofregit.</i>	<b>15,35 €</b>
<b>Conill guisat, amb rovellons</b> <i>Amb ceba, tomacó, all, orenga i romaní.</i>	<b>16,70 €</b>
<b>Llengua estofada de vedella</b> <i>Amb moixernons i poma.</i>	<b>16,70 €</b>
<b>Tall rodó de vedella</b> <i>Amb salsa, pèsols, pastanaga i patata.</i>	<b>16,70 €</b>

## POSTRES DE LA CASA

---

<b>Crema catalana autèntica</b>	<b>6 €</b>
<b>Profiterols amb xocolata calenta</b>	<b>7 €</b>
<b>Maduixots amb nata</b>	<b>7,40 €</b>
<b>Mel i mató</b>	<b>5,50 €</b>

# VINS I CAVES

---

<b>Sangria 1 l</b>	<b>13 €</b>
<b>Tisana de cava</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Vi de la casa*</b>	<b>7,60 €</b>
<b>NEGRES</b>	
<b>Lo Petitó D.O. Montsant*</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Petit Siós D.O. Costers del Segre*</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Snou Negre de Guarda D.O. Vins del Baix Gaià <b>eco</b></b>	<b>13,80 €</b>
<b>Far del Sud D.O. Terra Alta</b>	<b>14,50€</b>
<b>La Maria Ganxa Carinyena D.O. Montsant</b>	<b>18,50€</b>
<b>Formiga de Vellut D.O. Priorat</b>	<b>24 €</b>
<b>Natureo 0,0%vol*</b>	<b>14,75 €</b>
<b>ROSATS</b>	
<b>Sumarroca Rosè Nostrat D.O. Penedès <b>eco*</b></b>	<b>12,75 €</b>
<b>Snou Rosé D.O. Vins del Baix Gaià <b>eco</b></b>	<b>12,25 €</b>
<b>Natureo 0,0%vol*</b>	<b>14,75 €</b>
<b>BLANCS</b>	
<b>Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedès <b>eco*</b></b>	<b>12,75 €</b>
<b>Perlat D.O. Montsant <b>eco</b></b>	<b>14,50 €</b>
<b>Dardell D.O. Terra Alta <b>eco</b></b>	<b>12,50 €</b>
<b>Natureo 0,0%vol*</b>	<b>14,75 €</b>
<b>CAVES</b>	
<b>Canals i Casanoves BN*</b>	<b>10 €</b>
<b>Canals i Casanoves Rosat Brut</b>	<b>11 €</b>
<b>Castell d'Or Brut Nature <b>eco</b></b>	<b>14 €</b>
<b>Castell d'Or Imperial Brut Nature Reserva</b>	<b>18 €</b>
<b>Sumarroca Brut-Rosé Pinot Noir <b>eco</b></b>	<b>18 €</b>

\*També servit en copes