
































ARRELS DE LA TERRA

Productes que neixen del nostre sòl i de la nostra tradició, preparats amb senzillesa i de la cuina de casa

Braves de la casa     	6€
Patates fregides	4€
Ous estrellats (escollir ingredient) 	12€
· Pernil ibèric · Crema de foie  · (Ingredient extra 3€)	
Bomba amb 2 salses (preu per unitat)     	4€
Pa amb tomàquet 	3€

























Fogons del camí Real

El foc i la brasa són els protagonistes tal com ho eren per als viatgers que s'aturaven a Monistrol abans de pujar a la muntanya

Tires de pollastre amb mostassa i mel    	10€
Filet de porc amb crosta de sèsam i chimichurri   	11€
Secret ibèric amb guarnició i salsa chimichurri	16€
Entrecot de vedella 300g amb guarnició, escollir: Salsa roquefort   o chimichurri	18,5€
WasBurger: Angus 180g, bacon, tomàquet, formatge, ceba caramel·litzada i guacamole   	12€
PecatBurger: Angus 180g, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, cheddar, maionesa+salsa brava i canonges      	12€
CrispyBurger: Pollastre arrebossat, amanida, tomàquet, formatge i mostassa i mel     	11€
GreenBurger: Carxofa, ceba caramel·litzada, formatge de cabra i canonges    	12€






EL MENJAR DE L'ERMITÀ

Antigament els ermitans de la muntanya gairabé no menjaven carn, la seva dieta es basava sobretot en les verdures que ells mateixos cultivaven

Tires d'albergínia arrebossades amb mel  	9€
Flor de carxofa confitada amb pernil ibèric i foie micuit	6€
Flor de carxofa confitada amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada  	5€
Caneló de carbassó amb mató, guacamole, tomàquet i amanida  	13€
"Nachos" pico de gallo, fesols, guacamole, jalapenyis i formatges        	11€
Amanida de burrata: Tomàquet, perles de mango i sèsam   	13,5€
Amanida tèbia Nous, tomàquet, formatge de cabra i vinagreta mel mostassa       	9€

MIRADOR DEL LLOBREGAT

Mirador històric on el riu entrava a Monistrol a través del pont

Calamars a la planxa amb dues textures de ceba i all i julivert	19€
Calamars a la romana     	6,9€
Tàrtar de salmó amb guacamole i quinoa	17€

Informació dels al·lèrgens:



















VEGA VEGETARIANA

Hi ha opció de pa sense gluten sup. 1.50€






























PRODUCTS OF THE LAND

Products born from our soil and traditions, prepared simply and with homemade cooking.

House "Bravas" potatoes       	6€
French fries	4€
Broken fried eggs (choose ingredient) 	12€
· Iberian ham	
· Foie cream 	
· (Extra ingredient +3€)	
Potatoe "bomb" with 2 sauces (price per unit)      	4€
Catalan tomato bread 	3€
























FIRES OF THE ROYAL ROAD

Fire and charcoal are the stars here, just as they were for travelers who stopped in Monistrol before climbing the mountain.

Chicken fingers with honey mustard sauce     	10€
Pork fillet with sesame crust and chimichurri   	11€
Iberian pork "secret cut" with garnish and chimichurri sauce	16€
300g beef entrecôte with garnish, choose: Roquefort sauce   or chimichurri	18,5€
WasBurger: 180g Angus meat, bacon, tomato, cheese, caramelized onion and guacamole   	12€
PecatBurger: 180g Angus meat, goat cheese, caramelized onion, cheddar, mayonnaise + brava sauce and lamb's lettuce      	12€
CrispyBurger: Breaded chicken, lettuce, tomato, cheese, honey mustard sauce      	11€
GreenBurger: Artichoke, caramelized onion, goat cheese and lamb's lettuce    	12€






THE HERMIT'S FOOD

Long ago, the mountain hermits rarely ate meat; their diet was mainly based on the vegetables they cultivated themselves.

Breaded eggplant strips with honey  	9€
Confit artichoke flower with Iberian ham and foie micuit	6€
Confit artichoke flower with goat cheese and caramelized onion  	5€
Pumpkin cannelloni with fresh cheese, guacamole, tomato and salad  	13€
"Nachos": pico de gallo, beans, guacamole, jalapeños and cheeses       	11€
Burrata salad: tomato, mango pearls and sesame   	13,5€
Warm salad with walnuts, tomato, goat cheese and honey-mustard vinaigrette       	9€

VIEWPOINT OF THE LLOBREGAT

Historic viewpoint where the river entered Monistrol through the bridge.

Grilled squid with two onion textures and parsley-garlic dressing	19€
Fried calamari     	6,9€
Salmon tartare with guacamole and quinoa	17€

Allergen information available



Gluten-free bread option available +1.50€



PER ELS MÉS MENUTS PARA LOS MÁS PEQUEÑOS FOR THE LITTLE ONES

Plat a escollir + beguda + postre
Plato a escoger + bebida + postre
Choice of main dish + drink + dessert

- 
- Pasta amb salsa
Pasta con salsa/Pasta with sauce
 - Hamburguesa + formatge + pa + patates fregides
Hamburguesa + queso + pan + patatas fritas
Hamburger + cheese + bread + fries
 - Truita a la francesa + formatge + pa amb tomàquet
Tortilla a la francesa + queso + pan con tomate
French omelette + cheese + tomato bread

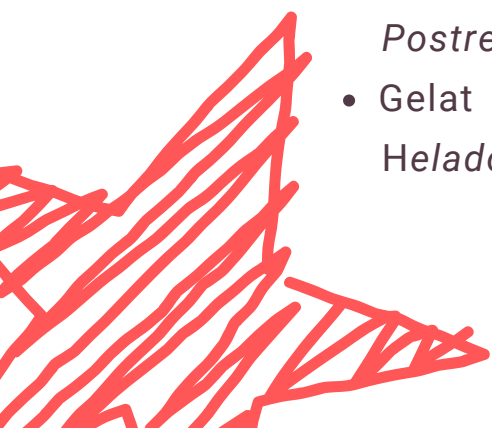
Postre a escollir:

Postre a escoger/Dessert to choose from

- Postre del dia
Postre del día/Dessert of the day
- Gelat
Helado/Ice cream



12,00€



Pot contenir algún al·lergen, consulta'ns
Puede contener algún a elérgeno, consúltanos
May contain allergens, ask us for details

