



CARTA

Casa fundada
l'any 1960

CTRA.GAVÀ A BEGUES KM.4,600 GAVÀ –
BARCELONA

TLF :936622682

E-MAIL :

INFO@RESTAURANTERMITADEBRUGUES.CAT

La nostra història i raó de ser

Al peu de l'Ermita de Brugués, enmig del massís del Garraf i amb vistes a la plana del Baix Llobregat, neix el nostre restaurant l'any 1960 com un homenatge a la cuina catalana i al paisatge que ens envolta. Som hereus d'una tradició gastronòmica que van començar els fundadors del restaurant -Paquita i Antonio-, que es fonamenta en el respecte pel producte, la memòria de les receptes d'abans i la voluntat de reinterpretar-les amb sensibilitat i mirada actual.

La nostra raó de ser és clara: posar en valor l'horta, el mar i la muntanya que ens envolten, treballant amb productors locals que ens ofereixen cada temporada el millor del territori.

L'espàrrec blanc de Gavà, carxofes del Prat, calçots de Gavà, pollastre pota blava del Prat, vins del massís del Garraf... cada ingredient ens explica una història.

Al Restaurant Ermita de Brugués volem que cada plat sigui més que un àpat: una experiència que connecti amb la terra, amb la nostra gent i amb una manera d'entendre la gastronomia basada en la senzillesa, la qualitat i l'autenticitat.

Aquí, cuinar és un acte de respecte: per la tradició, pel paisatge i per tots aquells que seuen a taula per compartir-la.

Nuestra historia y razón de ser

A los pies de la Ermita de Brugués, en medio del macizo del Garraf y con vistas a la llanura del Baix Llobregat, nace nuestro restaurante en el año 1960 como un homenaje a la cocina catalana y al paisaje que nos rodea.

Somos herederos de una tradición gastronómica que empezaron los fundadores del restaurante -Paquita y Antonio- que se fundamenta en el respeto por el producto, la memoria de las recetas de antaño y la voluntad de reinterpretarlas con sensibilidad y una mirada actual.

Nuestra razón de ser es clara: poner en valor la huerta, el mar y la montaña que nos rodean, trabajando con productores locales que nos ofrecen cada temporada lo mejor del territorio. El espárrago blanco de Gavà, alcachofas del Prat, calçots de Gavà, pollo pota blava del Prat, vinos del macizo del Garraf... cada ingrediente nos cuenta una historia.

En el Restaurant Ermita de Brugués queremos que cada plato sea más que una comida: una experiencia que conecte con la tierra, con nuestra gente y con una manera de entender la gastronomía basada en la sencillez, la calidad y la autenticidad.

Aquí, cocinar es un acto de respeto: por la tradición, por el paisaje y por todos aquellos que se sientan a la mesa para compartirla.

Entrants i Amanides - Entrantes y Ensaladas

- AMANIDA DE LA CASA - ENSALADA DE LA CASA 11.25 €
- AMANIDA VERDA - ENSALADA VERDE 8.50 €
- AMANIDA TÈBIA AMB FORMATGE DE CABRA - ENSALADA TEBIA CON QUESO DE CABRA 12.50 €
- ESCALIVADA - ESCALIBADA 10.50 €
- ESCALIVADA AMB ANXOVES- ESCALIBADA CON ANCHOAS 14.50 €
- ANCHOAS DE LA CASA - ANXOVES DE LA CASA 12 €
- HORTELÀ DE VERDURES- HORTELANO DE VERDURAS 12 €
- ESPÀRRECS DE MARGE - ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 12 €
- EMPEDRAT DE BACALLA AMB ROMESCO- "EMPEDRAT" DE BACALAO 14.50 €
- ESQUEIXADA DE BACALLA- BACALAO DESMIGADO CON TOMATE 14.50 €
- XATÓ (Escarola,cebolla,atún,bacalao,anchoas,olivas y romesco) 15.75 €
- CROQUETES DE POLLASTRE - CROQUETAS DE POLLO 8.90€
- CARGOLS A LA LLAUNA - CARACOLES A LA "LLAUNA" 13.90 €
- MACARRONS DE LA CASA- MACARRONES DE LA CASA 6.75 €
- CANALONS DE LA CASA - CANELONES DE LA CASA 9.25 €

Ració d'Embotits i Formatges- Embutidos y Quesos

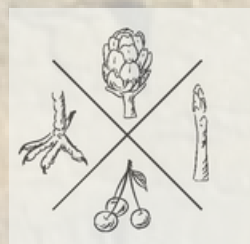
- ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS -SURTIDO EMBUTIDOS IBÉRICOS 18.70 €
- PERNIL IBÉRIC - JAMÓN IBÉRICO 20.50 €
- FORMATGE D'OVELLA CURAT - QUESO DE OVEJA CURADO 9.50 €
- FORMATGE MANCHEGO SEMI - QUESO MANCHEGO SEMI 7.25 €

Sopes-Sopas

- SOPA CASOLANA-SOPA CASERA 6.75 €
- CONSOMÉ-CONSOMÈ 4.50 €
- CONSOMÉ AL JEREZ-CONSOMÈ AL XERÈS 5.75 €



10% IVA INCLÒS



Carns a la brasa-Carnes a la brasa

- XAI AMB GUARNICIÓ-CORDERO CON GUARNICIÓN 18,50 €
- COSTELLES I MITJANES DE XAI-COSTILLAS DE CORDERO 24.50 €
- XURRASCO AMB GUARNICIÓ-CHURRASCO CON GUARNICIÓN 15.50 €
- BISTEC AMB GUARNICIÓ-BISTEC CON GUARNICIÓN 9.90 €
- LLOM AMB GUARNICIÓ-LOMO CON GUARNICIÓN 9.20 €
- BOTIFARRA AMB GUARNICIÓ-BUTIFARRA CON GUARNICIÓN 9.50 €
- PEUS DE PORC AMB GUARNICIÓ-PIES DE CERDO CON GUARNICIÓN 14 €
- ½ CONILL AMB GUARNICIÓ-½ CONEJO CON GUARNICIÓN 13.50 €
- ¼ CONILL AMB GUARNICIÓ-¼ CONEJO CON GUARNICIÓN 9 €
- ½ POLLASTRE AMB GUARNICIÓ- ½ POLLO CON GUARNICIÓN 13 €
- ¼ POLLASTRE AMB GUARNICIÓ-¼ POLLO CON GUARNICIÓN 8.50 €
- ENTRECOT DE VEDELLA AMB GUARNICIÓ-ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICIÓN 24 €
- ENTRECOT AL PEBRE, ROQUEFORT O MOSTASSA-ENTRECOT SALSA... 26 €
- FILET DE VEDELLA AMB GUARNICIÓ-FILETE DE TERNERA CON GUARNICIÓN 27 €
- FILET AL PEBRE, ROQUEFORT O MOSTASSA-FILETE CON SALSA... 29 €
- FILET DE VEDELLA FARCIT DE FOIE I FORMATGE RULO- 30 €
SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE FOIE Y QUESO RULO
- CUIXA DE CABRIT FETA A BAIXA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA 26 €
PIERNA DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA
- ESPATLLA DE CABRIT FETA A BAIXA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA 33 €
PALETILLA DE CABRITO A BAJA TEMPERATURA ACABADA A LA BRASA
- GRAELLADA DE CARNS-PARRILLADA DE CARNES 19.50 €
(XAI, CONILL, POLLASTRE, TIRA,BOTIFARRA, LLOM)
(CORDERO, CONEJO, POLLO, TIRA, BUTIFARRA Y LOMO)
- TERNASCO AL FORN-TERNASCO AL HORNO 22 €
- CUA DE BOU ESTOFADA-RABO DE TORO ESTOFADO 21€



10% IVA INCLÒS



Peixos-Pescados

- BACALLÀ A L'ALL-I-OLI CREMAT-BACALAO AL ALL-I-OLI GRATINADO 25 €
- BACALLÀ A LA LLAUNA - BACALAO A LA LLAUNA 25 €
- BACALLÀ AMB SANFAMINA-BACALAO CON SANFAINA 25 €
- RAP A LA PLANXA AMB GAMBES-RAPE A LA PLANCHA CON GAMBAS 23.50 €
- SÍPIA AMB GAMBES A LA PLANXA-SEPIA CON GAMBAS A LA PLANCHA 16 €

Guarnicions-Guarniciones

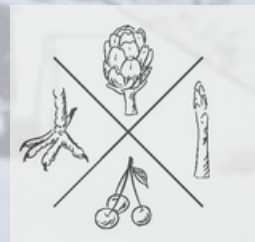
- RACIÓ DE PATATES AL CALIU-RACIÓN DE PATATAS A LA BRASA 3.25 €
- RACIÓ DE PATATES FREGIDES-RACIÓN DE PATATAS FRITAS 3.25 €
- RACIÓ DE MONGETES-RACIÓN DE JUDÍAS 4,25 €
- RACIÓ DE XAMPINYONS-RACIÓN DE CHAMPIÑONES 4,25 €
- RACIÓ DE PÀ DE PAGÉS -RACIÓN DE PAN DE PAYÉS 1,60 €
- RACIÓ DE PÀ DE PAGÉS TORRAT-RACIÓN DE PAN DE PAYÉS TOSTADO 1,85 €
- TARRINA D'ALL-I-OLI-TARRINA DE ALL-I-OLI 2,25 €

Menú infantil (fins a 12 anys d'edat)(Hasta 12 años de edad) 17 €

- Primer plat-Primer plato:
Macarrons o Canalons o Sopa- Macarrones o canelones o sopa
- Segon plat-Segundo plato:
Escalopa de pollastre o pollastre brasa o botifarra brasa amb patates
Escalopa de pollo o pollo a la brasa o butifarra brasa con patatas
- Postre i refresc-Postre y refresco



10% IVA INCLÒS



POSTRES CASSOLANS - POSTRES CASEROS

Crema catalana - Crema catalana 4,90 €

Flam de la casa - Flan de la casa 3,90 €

Flam de la casa amb nata - Flan de la casa con nata 4,90 €

Mel i mató - Miel y requesón 5,10 €

Músic (fruits secs) amb moscatel - Músico (frutos secos) 8,50 €

Suc de taronja - Zumo de naranja 3,25 €

Cafè irlandés - Café irlandes 7,25 €

Sorbet de llimona - Sorbete de limón 4,10 €

Pinya natural - Piña natural 5,50 €

Pinya natural amb crema catalana - Piña natural con crema catalana 7,25 €

Tiramisú amb gelat mascarpone - Tiramisú con helado mascarpone 6,50 €

Cheesecake de la casa - Pastel de queso casero 6,50 €

GELATS – HELADOS

Tarrina al whisky - Tarrina de whisky 6,75 €

Tarrina de torró - Tarrina de turrón 5,25 €

Tall de crocant - Corte de crocanti 4,75 €

Coco gelat - Coco helado 6,50 €

Llimona gelada - Limón helado 5,75 €

Trufes amb nata - Trufas con nata 5,10 €

Carolina de nata - Carolina de nata 4,10 €

Biscuit al caramel - Biscuit al caramelo 4,75 €

Bombó noir o ametllat - Bombón noir o almendrado 2,90 €

Pirulo llimona/maduixa - Pirulo limón/fresa 1,85 €

Smarties 2,10 € - Fantasmikos 2,10 €



10% IVA INCLÒS

