

Amanides i Tapes del Cellar

AMANIDES

- ✓ Amanida de tomàquet amb mozzarella i vinagreta d'alfàbrega 9,90
- ✓ Amanida de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa suau i dauets de pa torrat 13,90
- ✓ Timbal d'escalivada amb formatge cabra gratinat 10,90
- ✓ Amanida de tomàquet, burrata i pesto 11,90

TAPES

- ✓ Patates braves 5,25
- ✓ Patates melades (alloli i mel gratinat) 5,25
- ✓ Patates amb allioli i pebre 5,15
- Ous estrellats amb pernil ibèric 9,50
- ✓ Hummus (amb torradetes i picos) 4,95
- Brandada de bacallà 7,95
- ✓ Pebrots del Padró 5,50
- ✓ Tempura d'albergínia amb mel 8,50
- Bunyols de bacallà casolans 7,90
- Bastonets de pollastre arrebossat 7,90
- ✓ Daus de brie arrebossat amb confitura de tomàquet 6,90
- Plat de pa de coca amb tomàquet i 6 anxoves 9,50
- Seitons "boquerons" (4 filets) 3,80

LES NOSTRES CROQUETES

fetes a Sant Cugat

- Pernil Ibèric 3,50 / 2 unitats
- Pollastre 3,50 / 2 unitats
- ✓ Albergínia i formatge de cabra 3,50 / 2 unitats
- Galta ibèrica 3,50 / 2 unitats

EMBOTITS

- Platet de pernil ibèric tallat a mà 10,90
- Tapa de fuet de Calaf 4,50
- Tapa de llonganissa de Calaf 5,95
- Pernil ibèric Gla (60 gr) 12,90
- Plat Pernil ibèric Gla (60 gr) i formatge ovella curat 17,90
- Per acompanyar, pa de coca amb tomàquet 2,75



LES COQUES del Cellar

AMB EMBOTIT

- Ceba confitada, formatge brie i cruixent de pernil, amb un fil de reducció de Pedro Ximénez 12,90
- Sobrassada amb Brie i confitura de figues i mel 12,90
- Ibèric Gla 60 gr amb Brie fos calent 14,90

AMB CARN *feta a la brasa*

- Botifarra esparracada amb pebrot verd amb formatge 13,90
- Botifarra esparracada amb escalivada i formatge fos 13,90
- Botifarra esparracada amb tres formatges i base de mostassa a la mel 13,90
- Hamburgueses (2x100gr) de vedella extra amb ceba confitada, bacó, formatge fos i mostassa a la mel 13,90
- ✓ Hamburgueses (2x100gr) de vedella extra amb cruixent de pernil, formatge mozzarella i salsa trufada 14,90
- ✓ Pulled pork amb guacamole, cheddar, ceba morada i coriandre 14,90

AMB POLLASTRE *fet a la brasa*

- Pit de pollastre amb verdures (albergínia, pebrot verd i vermell i ceba), reducció de mel i soja i un polsim de llima 13,90
- Pit de pollastre amb tres formatges gratinats 13,90
- ✓ Pit de pollastre filetejat, amb formatge gouda i salsa curry i mango 13,90

AMB ESCALIVADA *feta a la brasa*

- Escalivada amb anxoves 12,90
- Escalivada amb formatge de cabra i anxoves 13,90

AMB BOLETS

- Ceps, botifarra esparracada, ceba amb formatge de Maó 14,90

AMB ANXOVES O PEIX

- Salmó fumat, amb espàrrecs i Brie 13,90
- Coca de brandada de Bacallà, pebrot escalivat i formatge gratinat 12,90

AMB FORMATGES ARTESANS

- La Pizzeta del Cellar amb tomàquet, formatge de cabra, gorgonzola, mozzarella i Maó 11,90

VEGETALS

- Tomàquet fresc, mozzarella i pesto 11,90
- Coca d'albergínia amb formatge de cabra gratinat i mel 12,90
- ✓ Coca de burrata, tomàquets secs italians i oli d'alfàbrega 12,90

Pels més menuts

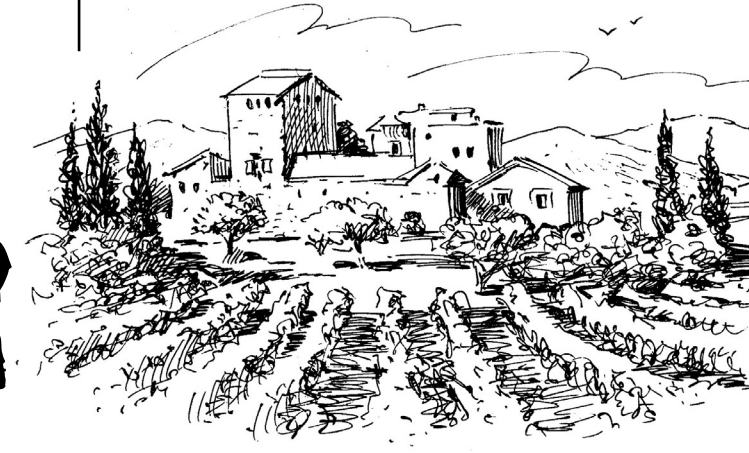
- Hamburguesa a la brasa amb patates 5,50
- Botifarra a la brasa amb patates 7,90
- Croquetes de pollastre amb patates 6,90
- Bastonets de pollastre arrebossat amb patates 8,90



LA BRASA del Cellar

Acompanyat amb patates fregides i pebrots del padró

- Botifarra de Calaf 8,90
- Cuixa de pollastre 8,90
- Entrecot de vedella 17,90
- ✓ Magret d'ànec 14,90
- ✓ Hamburguesa de vedella extra 150gr 8,90



També ens trobareu a:



LA QUEIXALADA

Tapes, vermouths, biquinis i entrepans
Pl. Pep Ventura, 7 • Sant Cugat del Vallès
www.laqueixalada.cat
@queixaladasantcugat

LA BODEGUETA.

DEL CARRER MAJOR
Platets, tapes, embotits, formatges i vins
Carrer Major, 5 • Sant Cugat del Vallès
www.labodeguetasantcugat.cat
@bodeguetasantcugat

CELLER MIR S.L. - Empresa 100% SANT CUGAT www.cellermirsantcugat.com



Disposem de pa apte per a persones celiaques



EL CELLER
d'en Medir

BON VI I BON TALL I PENES AVALL



10 ANYS 2013 2023
— GRÀCIES SANT CUGAT! —



Cerveses

DE BARRIL

Canyeta Estrella Galicia / clareta	2,00
Canya Copa Estrella Galicia / clara	2,35
Canyeta Turia Torrada	2,15
Copa Turia Torrada	2,60
Gerra 0,50 Estrella Damm	3,55
Gerra 0,50 Turia Torrada	3,85

D'AMPOLLA

Mitjana Estrella Damm	2,35
Voll Damm 7,2 %	2,75
Ipa Complot	3,25
⊗ Daura sense gluten (apta celiacs)	2,45
Free Damm / Free Damm Lemon	2,25
Free Damm Torrada	2,25

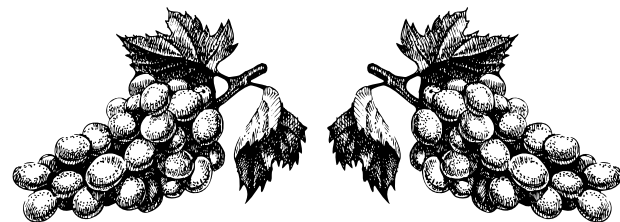


Tota la informació
d'al·lèrgies la
trobareu aquí:



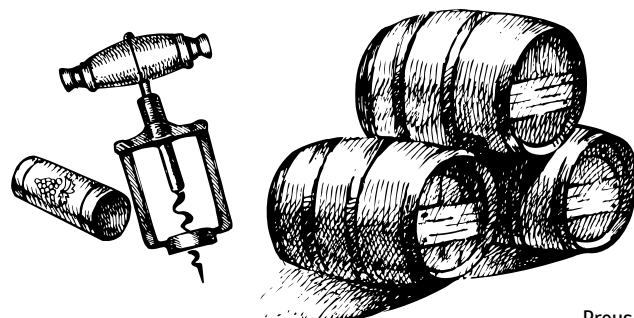
Vins Blancs

<i>D. O. Empordà</i>	
Dinarells	13,90
Macabeu, garnatxa blanca i moscatell d'alexandria	
Vailet Espelt. No es pot ser més empordanès	17,90
50% Lledoner blanc (Garnatxa blanca) 50% Macabeu	
<i>D. O. Penedès</i>	
Anais Muscat	15,90
Macabeu i Muscat. Vi orgànic, afruitat i golós	
<i>D. O. Costers del Segre</i>	
Gotim Blanc	16,90
Sauvignon blanc i Macabeu	
<i>D. O. Montsant</i>	
Marmellans	13,90
Garnatxa blanca i Macabeu. Un jove blanc fresc i vívid	
<i>D.O Terra Alta</i>	
Vila Closa	14,90
La joia de la Terra Alta: 100% Garnatxa blanca	
Puigventós blanc	13,90
Garnatxa Blanca	
<i>D. O. Rueda 100% Verdejo</i>	
Gilda	13,90
Peribáñez	14,90
<i>D. O. Rías Baixas</i>	
Bicos	17,90
Albariño 100%	



Vins Rosats

<i>D. O. Montsant</i>	
Marmellans	13,90
50% Garnatxa negra 50% Ull de llebre, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot	
<i>D. O. Penedès</i>	
Sumarroca Nostrat	14,90
Vi jove elaborat amb raïm de les varietats Merlot, Ull de llebre i Syrah	



Vins Negres

<i>D. O. Montsant</i>	
Marmellans	13,90
70% Garnatxa negra, Samsó 30% Ull de llebre C. Sauvignon, Syrah, Merlot	
Lo Petitó	16,90
Sirà en un 60% i Merlot en un 40% plantades en Terroir d'Argila	
Blau	17,90
Carinyena, syrah i garnatxa negra. 4 mesos de cria.	
<i>D. O. Costers del Segre</i>	
Gotim Bru	18,90
Garnatxa, Ull de llebre, Syrah i Cabernet 10 mesos barrica	
Drac Màgic	16,90
Carinyena i Garnatxa. Suau, vellutat i rodó.	
<i>D. O. Empordà</i>	
Espelt Sauló	16,90
Lledoner negre (garnatxa negra) i Carinyena. Una mica tocat per la Tramuntana.	
<i>D.O. Pla de Bages</i>	
Més que paraules	18,90
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i Sumoll	
10/12 mesos en bótes de roure francès i americà	
<i>D. O. Terra Alta</i>	
La Negra Flor	16,90
Garnatxa negra i Syrah	
Puigventós Negre	14,90
Garnatxa negra i Syrah	
<i>D. O. Penedès</i>	
Pere Punyetes	15,90
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot i 20% Ull de llebre	
<i>D. O. Priorat</i>	
Viatge al Priorat	24,90
60% Garnatxa negra, 20% Cabernet 10% Carinyena, 10% Syrah 8 mesos cria	
Les Cousins	19,90
30% Garnatxa tinta, 25% Carinyena, 20% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon i 10% Syrah. Envel·lit en bóta 12 mesos	
<i>D. O. Ribera del Duero</i>	
Señorio Real Criança	15,90
Tempranillo	
Bitxarrako	18,90
Tempranillo. 5 mesos en barrica	
<i>D. O. Rioja</i>	
Lopez de Haro Crianza	15,90
Luis Cañas Crianza	21,90



Vins a copes
Consulteu les pissarres

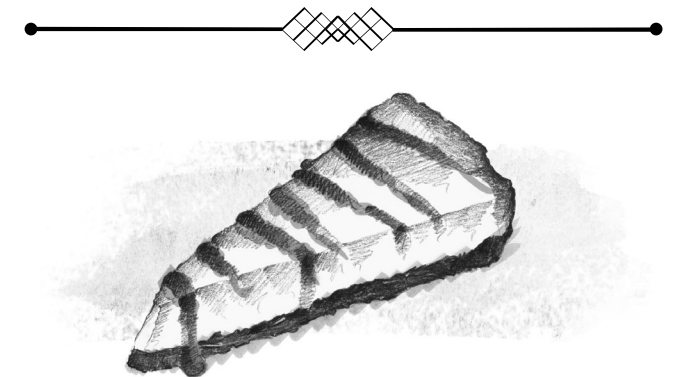


Caves

El Cava del "Celler d'en Medir" Brut Nature	14,90
Adernats Brut Nature Reserva	19,90
Macabeu, Xarel·lo i Parellada	
Castell d'Or Brut Rosat	15,90
100% Trepal	

Sangries

Sangria de vi	13,90
Sangria de cava	15,90



Fes un raconet per a les nostres POSTRES CASOLANES

pastís de formatge, tiramisú, tatin...

Consulta la carta!

GRAN
VARIETAT
DE LICORS I
GINTÒNICS



I ELS CAPS DE SETMANA: VERMUTS I DINARS

(excepte juliol, agost i primera
quinzena de setembre)

Preus en € amb IVA inclòs / Suplement terrassa 0,15 per beguda, postre i tapa i 0,50 per plat i ampolla / Pregunteu per menús de grups, celebracions, cates i maridatges / www.elcellerdenmedir.cat

Avis a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal, tenim a disposició dels clients informació dels plats que oferim d'acord al nou Reglament (UE)1169/2011.