

L'Any 1130 dC Ponç II de Cervera va cedir part dels terrenys del Molí dels Comdals a Ramon Berenguer III.

A inicis del s. XV els Comdals van passar a ser propietat del Monestir de Montserrat fins al 1835 en què és produir la desamortització de Medizabal.

Els Comdals es va convertir en el graner de Montserrat que abastia el monestir i s'hi va edificar l'actual casal gòtic com a residència ocasional del Pare Abat de Montserrat.

Mantenint un respecte i una responsabilitat històrica, des dels Comdals Restaurant, volem oferir una proposta gastronòmica acurada i sensible. Respectant el producte de proximitat i el seu tracte.

*El Año 1130 d. C. Ponç II de Cervera cedió parte de los terrenos del Molino de los Comdals a Ramon Berenguer III.*

*A inicios del s. XV los Comdals pasaron a ser propiedad del Monasterio de Montserrat hasta el 1835 en qué es producir la desamortización de Medizabal.*

*Los Comdals se convirtió en el granero de Montserrat que alcanzaba el monasterio y se edificó el actual casal gótico como residencia ocasional del Padre Abad de Montserrat.*

*Manteniendo un respeto y una responsabilidad histórica, desde Comdals Restaurant, queremos ofrecer una propuesta gastronómica cuidadosa y sensible. Respetando el producto de proximidad y su trato.*



**ELS COMDALS**

973 251 354 | [www.elscomdals.com](http://www.elscomdals.com) | [restaurant@elscomdas.com](mailto:restaurant@elscomdas.com)

## ENTRANTS | *ENTRANTES*

Anxova del Cantàbric  
*Anchoa del Cantábrico*  
P. SO2 | 3,50.- /U.

Ostra Guillaudeu n°2 al natural  
*Ostra Guillaudeu n°2 al natural*  
M | 5,00.- /U.

Ostra Guillaudeu n°2 Cebiche  
*Ostra Guillaudeu n°2 Cevivhe*  
M | 6,00.- /U.

Caviar Nacarii de la Val d'Aran (10gr),  
mantega i blinis  
*Caviar Nacarii de la Val d'Aran (10gr),  
mantequilla y blinis*  
P.L.G.O | 36,00.-

Amanida tèbia de pera, rossinyols,  
formatge Urgèlia i llet de coco  
*Ensalada templada de pera, rebozuelo,  
queso Urgèlia, y leche de coco*  
L.SO2 | 16,00.-

Coca de bacallà, taronja i olivada  
*Coca de bacalao, naranja y olivada*  
G.P.SO2.Mtz | 18,00.-

Foie poële i múrgola a la crema  
*Foie poële y colmenilla a la crema*  
L.SO2 | 18,00.-

Truita oberta de blau Ceretà, sobrassada  
d'en Xesc Reina, mel del nostre romaní i sardina fumada  
*Tortilla abierta de blau Ceretà, sobrasada de en Xesc Reina,  
miel de nuestro romero y sardina ahumada*  
O.L.P | 16,00.-

Carxofa, cansalada, ou poxé i picada d'ametlla  
*Alcachofa, panceta, huevo poché y picada de almendra*  
O.FS.G | 16,00.-

Cigronets de l'Anoia amb escamarlà i cap i pota  
*Garbanzos de la Anoia con cigala y callos*  
M.C.L | 23,00.-

Micuit de fetge gras d'ànec i melmelada de codony  
*Micuit de hígado de pato y mermelada de membrillo*  
L.SO2 | 18,00.-

Carpaccio de gamba vermella,  
escuma dels seus caps i poma  
*Carpaccio de gamba roja,  
espuma de sus cabezas y manzana*  
P.L.G | 19,00.-

Brioix de tàrtar de tonyina vermella  
*Brioche de tártar de atún rojo*  
G.P.SO2.Mtz.L.S | 17,00.-

Canelons trufats de pollastre de pagès  
*Canelones trufados de pollo de payés*  
L.G.SO2 | 16,00.-

Arròs de Chuletón de vaca madurada  
*Arroz de Chuletón de vaca madurada*  
G.FS.S.SO2 | 24,00.-

Caragols de Ponts amb tomàquet,  
cansalada i alfàbrega  
*Caracoles de Ponts con tomate, panceta y albahaca*  
G.SO2.O | 18,00.-



Servei de pa artesà del Talladell | Al raig, oli d'oliva Verge Eco.  
Servicio de pan artesano del Talladell | Aceite de oliva Virgen Eco.  
2,00 .-

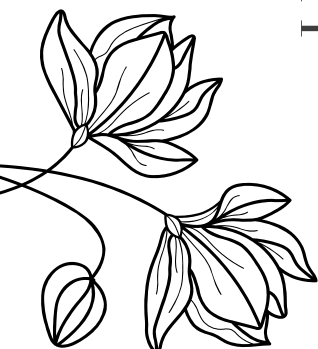
PEIXOS | PESCADOS

Cassoleta de cocotxes de bacallà, pil pil de safrà, i piparres <i>Cazuela de cocochas de bacalao, pil pil de azafrán y piparras</i> P.M.L.S02	24,00 .-
Bacallà amb samfaina d'hivern i allioli de codony <i>Bacalao con pisto de invierno y alioli de membrillo</i> P.S02.0	26,00 .-
Turbot, carbassa i llimona <i>Rodaballo, calabaza y limón</i> P.L.S02	24,00.-
Pop, patata morter i allioli de Kimchi <i>Pulpo, patata mortero y alioli de Kimchi</i> M.S02.L.C	24,00.-
Parpatana de tonyina Balfegó a l'escabetx de poma i pastanaga <i>Parpatana de atún Balfegó al escabeche de manzana y zanahoria</i> P.S02	25,00.-
Peix del dia (segons llotja) <i>Pescado del día, según lonja</i> P	s/m.-

CARNS | CARNES

Filet de vedella, perigourdine, gofre de patata i foie <i>Solomillo de ternera, perigourdine, gofre de patata y foie</i> G.L.S.S02	25,00 .-
Steak tàrtar al moll de l'os <i>Steak tartar al tuétano</i> G.Mtz.S02.0	28,00 .-
Costellam de Ral d'Avinyó, Hoisin i trinxat de col i moniato <i>Costillar de Ral d'Avinyó, Hoisin y trinchado de col y boniato</i> L.G.S	18,00 .-
Espatleta de xai, patata entofonada i sobrassada d'en Xesc Reina <i>Espaldita de cordero, patata trufada y sobrassada de Xesc Reina</i> G.S02	22,00.-
Espatlla de cabrit, suc del rostit, xips de patata i escalivats <i>Espalda de cabrito, salsa del guiso, chips de patata y verduras asadas</i> FS.S02.G	35,00.-
Coquelete farcit de gambes i nous de Pecan <i>Coquelete relleno de gambas y nueces de Pecan</i> M.FS.S02.S	21,00 .-

LES POSTRES | EL POSTRE



AL·LÈRGENS | ALÈRGENOS

Taula de formatges <i>Tabla de quesos</i> L.	15,00 .-
Torrada de Santa Teresa i gelat de vainilla <i>Torrija de Santa Teresa y helado de vainilla</i> G.L.O Château Violet-Lamothe. Sauternes— 7,5.-	8,00 .-
Pastís de xocolata calent i nata <i>Pastel de chocolate caliente y nata</i> L.O PX Noe VORS. González Byass— 7,5.-	8,00.-
Panna cotta de llet del Cadí i gerds <i>Panna cotta de leche del Cadí y frambuesas</i> L.G.O A.J. Adam. Riesling Spätlese. Mosel— 7.-	8,00.-
Mousse de poma i fava tonka <i>Mousse de manzana y haba tonka</i> L.G.O Ice Cider Jaanithanso. Estònia— 6,5.-	8,00.-
Trufes de xocolata i tòfona <i>Trufas de chocolate y trufa</i> L.O Tintilla de Rota dulce Callejuela, Cadiz. — 7.-	2,00.-/u

En compliment del reglament (UE) núm. 1169/2011 els informem dels al·lèrgens  
En cumplimiento del reglamento (UE) n.º 1169/2011 los informamos de los alérgenos

G	Cereals, farines amb gluten <i>Cereales, harinas con gluten</i>	C	Crustacis <i>Crustáceos</i>
FS	Fruits secs <i>Frutos secos</i>	Ss	Sèsam <i>Sésamo</i>
O	Ou <i>Huevo</i>	S	Soja <i>Soja</i>
L	Lactosa i derivats làctics <i>Lactosa y derivados lácticos</i>	Mtz	Mostassa <i>Mostaza</i>
P	Peix <i>Pescado</i>	SO2	Sulfit o diòxid de sofre <i>Sulfito o dióxido de azufre</i>
M	Mol·lusc <i>Molusco</i>		