

LA
VINOTECA
DE CAN CALOPA

LA CARTA



VINS DOLÇOS

VINOS DULCES
SWEET WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



RASIM VIPANSIT BLANC

 
6.50€ 31.95€

GARNATXA BLANCA, XAREL·LO



Vi naturalment dolç elaborat a partir de raïm pansificat a l'ombra sobre un llit de palla. Confitura de codony i pansa, aranja i mel.

Vino naturalmente dulce elaborado a partir de uva pasificada en la sombra sobre un lecho de paja. Mermelada de membrillo y pasa, pomelo y miel.

A naturally sweet wine made from grapes left to dry out in the shade on straw mats. Quince and raisins, grapefruit and honey.



RASIM VIMADUR NEGRE

 
6.50€ 31.95€

GARNATXA NEGRA

Vi naturalment dolç elaborat per sobremaduració al cep i pansificació a la vinya. Fruita madura confitada, pruna negra i flor dolça.

Vino naturalmente dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y pasificación en la viña. Fruta madura confitada, ciruela negra y flor dulce.

A naturally sweet wine made by over-ripening and drying the grape on the vine. Ripe candied fruit, red plum.



VINS BLANCS

VINOS BLANCOS
WHITE WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



BLANC DE SERÈ  

 
3,50€ 13,95€

MACABEU, PARELLADA, GARNATXA BLANCA



El Serè és el vent que bufa a Vallbona de les Monges. Com el vent, el vi és fresc i sec. Hi destaquen les notes cítriques i la fruita blanca. Ideal per prendre a copes en qualsevol moment.

El Serè es el viento que sopla en Vallbona de les Monges. Como el viento, el vino es fresco y seco. Destacan las notas cítricas y la fruta blanca. Ideal para tomar a copas.

The Serè is the wind that blows through Vallbona de les Monges. Like the wind, the wine is cool and dry. Citrus notes and white fruit stand out. Ideal for drinking at any time.



AGALIU  

 
3,75€ 17,30€

MACABEU



Delicat i amable, fresc i suau, amb el toc just de la fusta de la seva fermentació en botes de roure. Fruita blanca i brioix.

Delicado y amable, fresco y suave, con el toque justo de la madera, fruto de su fermentación en barricas de roble. Fruta blanca y brioche.

Delicate and welcoming, fresh and smooth, with woody notes from fermentation in oak barrels. White fruit and brioche.



ARRAONA BLANC  

 
3,65€ 16,95€

XAREL·LO, CHARDONNAY



De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, en surt aquest vi. Intens i fresc, amb aromes de fruita blanca i tropicals i notes torrades de la fermentació en bota.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Intenso y fresco, con aromas de fruta blanca y tropicales y notas tostadas de la fermentación en barrica.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Intense and fresh, with aromas of white and tropical fruit and toasted notes from fermentation in barrels.



MISSENYORA 

 
4,00€ 18,95€

MACABEU

Vi que s'inspira en una recepta antiga del vi "bullit". Untuós i cremós, amb un punt dolcenc.



Vino que se inspira en una receta antigua del vino "hervido". Untuoso y cremoso, con un punto dulce.

Wine inspired by an old "boiled" wine recipe. Rich and creamy, with a hint of sweetness.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destaparment i de servei.



EIXADERS  

 
5,00€ 21,50€

CHARDONNAY



Intens i aromàtic, amb notes d'almívar en perfecte equilibri amb els torrats de la fermentació en bota.

Intenso y aromático, con notas de almívar en perfecto equilibrio con los tostados de la fermentación en barrica.

Intense and aromatic, with notes of syrup in perfect balance with the toasted notes from fermentation in barrels.



V89  

 
6,25€ 29,90€

MACABEU



Aquest vi sintetitza l'experiència de L'Olivera en l'elaboració de vins blancs. Macabeu sobremadurat i de verema manual i seleccionada. Fermentat en bota. Un vi complex i elegant, amb notes cremoses i torrats, anisats i fruita madura.

Este vino sintetiza la experiencia de L'Olivera en la elaboración de vinos blancos. Macabeo sobremadurado y de vendimia manual y seleccionada. Fermentado en barrica. Un vino complejo y elegante con notas cremosas y tostados, anisados y fruta madura.

This wine synthesises L'Olivera's experience in the production of white wines. The grapes are left to ripen and are manually harvested and selected. Barrel fermentation. A complex and elegant wine with creamy, toasted notes with aniseed and ripe fruit.



ÚNIC

 
6,50€ 31,75€

MALVASIA, XAREL·LO

Vi de mínima intervenció, aixafat amb els peus i amb fermentació espontània amb llevats salvatges a la pròpia vinya. Un experiment singular que posa en valor la feina per recuperar la Malvasia a Vallbona de les Monges. Intens, aromes florals i notes fresques de llimona i albercoc.

Vino de mínima intervención, prensado con los pies y fermentación espontánea con levaduras salvajes en la propia viña. Un experimento singular que pone en valor el trabajo para recuperar la Malvasia en Vallbona de les Monges. Intenso, aromas florales y notas frescas de limón y albaricoque.

Wine with minimal intervention, crushed by foot and spontaneously fermented with wild yeasts in the vineyard itself. A singular experiment that is the result of the work done in recovering the Malvasia grape in Vallbona de les Monges. Intense, floral aromas and fresh notes of lemon and apricot.

VINS ROSATS

VINOS ROSADOS
ROSE WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



AIRÓS  
 
3,30€ **14,95€**

GARNATXA NEGRA

Airós com les tardes de marinada a Vallbona de les Monges. Fresc i àgil, subtil i elegant, amb notes de maduixes silvestres, cirera vermella i punts anisats.

Airoso como las tardes de verano en Vallbona de les Monges. Fresco y ágil, sutil y elegante, con notas de fresas silvestres, cereza roja y puntos anisados.

Airy like the summer afternoons in Vallbona de les Monges. Fresh and bright, subtle and elegant, with notes of wild strawberries, red cherry and aniseed.



VINS NEGRES

VINOS TINTOS
RED WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



ARRAONA NEGRE

 
3,65€ 16,95€

GARNATXA, MERLOT



De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, en surt aquest vi. Fruita vermella i aromes de sotabosc. Amable i vellutat.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Fruta roja y aromas de sotobosque. Amable y aterciopelado.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Red fruit and earthy aromas. Welcoming and velvety.



NEGRE NATURAL

 
3,90€ 18,50€

GARNATXA, MONASTRELL, TREPAT

El primer vi sense intervenció elaborat a Can Calopa. Intens, amb notes de fruites del bosc, especiats i herbes aromàtiques. Lleuger i àgil, ideal per prendre a copes.

El primer vino sin intervención elaborado en Can Calopa. Intenso, con notas de frutos del bosque, especiados y hierbas aromáticas. Ligero y ágil, ideal para tomar a copas.

The first wine without intervention produced in Can Calopa. Intense, with notes of fruits of the forest, spices and aromatic herbs. Light and fresh, ideal for drinking with friends.



TOSSUDES

 
3,50€ 15,20€

GARNATXA NEGRA, SYRAH, SAMSÓ

Vi jove i àgil, lleuger i fresc, amb aromes de fruita negra i notes balsàmiques, de sotabosc i especiades. Ideal per fer a copes.

Vino joven y ágil, ligero y fresco, con aromas de fruta negra y notas balsámicas, de sotobosque y especiadas. Ideal para tomar a copas.

A young, fresh, light wine, with aromas of black fruit with balsamic notes. Earthy and lightly spiced. Ideal for drinking with friends.



VINYES DE BARCELONA

 
5,90€ 27,90€

GARNATXA, SYRAH, SAMSÓ

L'únic vi que es produeix a la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de preservar el mosaic agrícola de la Serra de Collserola. Intens i golós, amb notes de fruita negra madura, balsàmiques i especiades.

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Intenso y goloso, con notas de fruta negra madura, balsámicas y especiadas.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collserola. Intense and sweet, with notes of ripe black fruit, with balsamic and spiced aromas.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



NALTRES  
 
3,90€ 18,30€

GARNATXA NEGRA, CABERNET S., SAMSÓ

Intens, amb notes de raim madur i un toc càlid. En boca és golós i rodó, amb una presència marcada del toc llaminer de la Garnatxa.

Intenso, con notas de uva madura y un toque cálido. En boca es redondo, con una presencia marcada del toque goloso de la Garnacha.

Intense, with warm notes of ripe grapes. Full in the mouth, with a marked presence of the sweet touch of Grenache.



VINYES TROBADES  
 
4,50€ 19,10€

TROBAT

Busquem vinyes velles, registrem ceps i identifiquem varietats. Un projecte de Slow Food Lleida i L'Olivera per recuperar varietats antigues com el Trobat. Un vi fresc i llarg, que ens parla d'aquesta cultura del vi ancestral.

Buscamos viñedos viejos, registramos cepas e identificamos variedades. Un proyecto de Slow Food Lleida y L'Olivera para recuperar variedades antiguas como el Trobat. Un vino fresco y largo, que nos habla de esta cultura del vino ancestral.

We look for old vineyards, we register vines and identify varieties. A Slow Food Lleida and L'Olivera project to recover old varieties such as Trobat. A fresh and satisfying wine, which speaks about this ancient wine culture.



VINS ESCUMOSOS

VINOS ESPUMOSOS
SPARKLING WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.



L'OLIVERA RESERVA

 
3,90€ 17,50€

MACABEU, PARELLADA



Tiratge i repòs en cava, mínim, de 15 mesos. Herba fresca, fruita blanca i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 15 meses. Hierba fresca, fruta blanca y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 15 months. Fresh grass, white fruit and brioche.



L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR

 
4,90€ 25,50€

MACABEU

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 24 mesos. Criança, taronja amarga sobre un fons de codony, albercoc i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 24 meses. Crianza, naranja amarga sobre un fondo de membrillo, albaricoque y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 24 months. Oak aged, bitter orange on a background of quince, apricot and brioche.

TAPES

TAPAS
TAPAS

OLIVES DE LA CASA ACEITUNAS DE LA CASA // OLIVES	3,00€
PATATES XIPS PATATAS XIPS // POTATO CHIPS	2,50€
GILDES BRASEJADES: ANXOVA/SEITÓ GILDAS BRASEADAS: ANCHOA/BOQUERON // ANCHOVY "GILDES"	3,50€
SEITONS EN VINAGRE, ALL I JULIVERT BOQUERÓN EN VINAGRE, AJO Y PEREJIL // ANCHOVIES IN VINEGAR, GARLIC AND PARSLEY	6,50€
CROQUETES / CROQUETAS / CROQUETTES 🌱 ROSTIT/CEPS/TEMPORADA ASADO/SETAS/TEMPORADA // MEAT/MUSHROOMS/SEASONAL	2,50€
BOMBA AMB UN TOC DE MOSTASSA 🌱 BOMBA CON UN TOQUE DE MOSTAZA // "BOMBA" WITH A TOUCH OF MUSTARD	4,90€
LES BRAVES DE CAN CALOPA 🌱 LAS BRAVAS DE CAN CALOPA //CAN CALOPA'S PATATAS BRAVAS	6,00€
LA RUSSA DE CAN CALOPA 🌱 LA RUSA DE CAN CALOPA // CAN CALOPA'S ENSALADILLA RUSA	6,90€
ASSORTIT D'HUMMUS AMB CRUDITÉS 🌱 SURTIDO DE HUMMUS CON CRUDITÉS // SELECTION OF HUMMUS WITH CRUDITES	6,90€
TAULA D'EMBOTITS KMO SURTIDO DE EMBUTIDOS KMO // SELECTION OF KMO COLD CUTS	17,90€
TAULA DE FORMATGES 🌱 🥛 SURTIDO DE QUESOS // SELECTION OF CHEESES	21,50€
AMANIDA DE TEMPORADA 🌱 ENSALADA DE TEMPORADA // SEASONAL SALAD	9,75€
ALBERGÍNIA AL FORN AMB SAL FUMADA I GELAT DE FORMATGE 🌱 🥛 BERENJENA ASADA CON SAL AHUMADA Y HELADO DE QUESO // ROAST AUBERGINE WITH SMOKED SALT AND CHEESE ICE CREAM	7,90€
TORRADA DE SARDINA FUMADA AMB PEBROT ESCALIVAT, COGOMBRETS I CIVOLET 🌱 TOSTADA DE SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO ASADO, PEPINOS Y CEBOLLINO// SMOKED SARDINE ON TOAST WITH ROAST PEPPERS, PICKLED CUCUMBERS AND CHIVES	8,90€
TORRADA DE SOBRASSADA VEGANA AMB CEBA CARAMELITZADA, MOTZARELLA VEGANA, RUCA I VINAGRETA D'ALFÀBREGA 🌱 🌱 TOSTADA DE SOBRASADA VEGANA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MOZZARELLA VEGANA, RUCA Y VINAGRETA DE ALBAHACA // VEGAN "SOBRASADA" ON TOAST WITH CARAMELISED ONION, VEGAN MOZZARELLA, ROCKET AND BASIL VINAIGRETTE	8,90€
BIQUINI DE SOBRASSADA PICANT I FORMATGE TOU 🥛 🌱 BIQUINI DE SOBRASADA PICANTE Y QUESO BLANDO // SPICY "SOBRASSADA" AND SOFT CHEESE "BIKINI"	8,50€

BRIOIX DE PULLED XAI AMB REDUCCIÓ DE VI DE NOUS, CEBA CRUIXENT I MAIONESA DE CODONY 🌱	12.50€
BRIOCHE DE PULLED CORDERO CON REDUCCIÓ DE VINO DE NUECES, CEBOLLA CRUJIENTE Y MAYONESA DE MEMBRILLO // PULLED LAMB BRIOCHE WITH WALNUT WINE REDUCTION, CRISPY ONION AND QUINCE MAYONNAISE	
RAVIOLI DE BRESAOLA FARCIT DE RICOTTA 🌱	13.90€
RAVIOLI DE BRESAOLA RELLENO DE RICOTTA // BRESAOLA RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA	
RAVIOLI DE BOTIFARRA NEGRA DE CAL ROVIRA AMB POMA 🌱	6.90€
RAVIOLI DE MORCILLA NEGRA DE CAL ROVIRA CON MANZANA // CAL ROVIRA BLACK SAUSAGE RAVIOLI WITH APPLE	
LLAGOSTÍ EN TEMPURA I MAIONESA DE CURRY 🌱	7.90€
LANGOSTINO EN TEMPURA Y MAYONESA DE CURRY // SHRIMP TEMPURA AND CURRY MAYONNAISE	
CARPACCIO DE CORBALL A LA MENTA I CÍTRICS, AMB LLAVORS DE XÍA	12.90€
CARPACCIO DE CORVINA A LA MENTA Y CÍTRICOS, SEMILLAS DE CHÍA // SEA BASS CARPACCIO WITH MINT, CITRUS AND CHIA SEEDS	
PA DE COCA AMB TOMÀQUET / TENIM PA SENSE GLUTEN	3.50€
PAN DE COCA CON TOMATE // "COCA" BREAD WITH TOMATO	

DOLÇOS / DULCES / DESSERTS

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN SENSE GLUTEN
 TODOS NUESTROS POSTRES SON SIN GLUTEN
 ALL OUR DESSERTS ARE GLUTEN FREE

PASTÍS DE PASTANAGA CASOLÀ	6.00€
PASTEL DE ZANAHORIA CASERO // HOMEMADE CARROT CAKE	
PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ 🌱	6.00€
PASTEL DE QUESO CASERO // HOMEMADE CHEESECAKE	
COULANT CASOLÀ DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA 🌱	6.50€
COULANT CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA // HOMEMADE CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	
TRUFES VEGANES AMB OLI DE CAN CALOPA 🌱	6.90€
TRUFAS VEGANAS CON ACEITE DE CAN CALOPA // VEGAN TRUFFLES WITH CAN CALOPA OIL	

ALTRES BEGUDES

OTRAS BEBIDAS
OTHER DRINKS

CERVENA ARTESANA DE CASA DALMASES CERVEZA ARTESANA // CRAFT BEER	3,50€
VERMUT ARTESÀ FLORS DE COLLSEOLA VERMUT ARTESANO // CRAFTED VERMOUTH	4,50€
AIGUA 1L AGUA // WATER	2,00€
AIGUA AMB GAS AGUA CON GAS // SPARKLING WATER	2,50€
LINDA BEGUDA REFRESCANT LLIMONA/MANDARINA LIMÓN/MANDARINA // LEMON/MANDARIN	2,50€
SUC DE MOST ZUMO DE MOSTO // MUST JUICE	1,60€
CAFÈ CAFÈ // ESPRESSO	1,60€
TALLAT CORTADO // ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	1,80€
CAFÈ AMB LLET CAFÈ CON LECHE // COFFEE WITH MILK	1,90€
INFUSIONS I TÉS ECOLÒGICS INFUSIONES Y TÉS ECOLÓGICOS // INFUSIONS AND ORGANIC TEAS	2,00€
LICOR VI DE NOUS TRES CADIRES LICOR VINO DE NUECES // WALNUT WINE LIQUOR	4,00€
RATAFIA NVA TRES CADIRES	4,00€

