



# clubHouse

RESTAURANT



*Español*

Ofrecemos un servicio cálido - en un entorno de desconexión y naturaleza - garantizando todas las medidas de seguridad sanitaria.  
**Servicio & Cubierto: 1,50€ por persona**  
**(IVA INCLUIDO- niños hasta 12 años exentos)**

*English*

Our motivation is a service with heart and soul in an environment where you can disconnect and enjoy the nature meanwhile we guarantee that we take all necessary measures.  
**Thanks for understanding that we apply a service charge of 1,50€**  
**(VAT INCLUDED, up to 12 years free) per person.**

*Català*

Ofèrim un servei càlid - en un entorn de desconexió i naturalesa - garantint totes les mesures de seguretat sanitària.  
**Servei & Cobert: 1,50€ per persona**  
**(IVA INCLÒS- nens fins a 12 anys exempts)**





## Empezamos...

### HUMUS CASERO

Con garbanzo ecológico y pan libanes, palitos de verduras y chips de garbanzos.

9,70 €

### GUACAMOLE CH27

Con nachos auténticos, chips de garbanzos y palitos de verduras.

9,80 €

### ROLLITOS PRIMAVERA

Un clásico de nuestra casa - Verduras y brotes de soja marinados, salsa vietnamita y salsa de chili dulce. (4 unid.) 14,90 €

### EMPANADAS CASERAS ESTILO CH27

Relleno especial, mini ensalada, pico de gallo.  
(2 unid.) 9,90 €

### NUESTRAS PATATAS BRAVAS

Con sus toppings especiales, sésamo tostado y cilantro fresco.

7,90 €

## Mezzes

### MEZZE CLASSIC

Humus casero, guacamole y otros aperitivos, pan libanes, nachos, palitos de verduritas y chips de garbanzos.

18,50 €

Pan sin gluten 1,70 €/unidad.

Pan de masa madre con mantequilla y sus sales caseras 4,90 €/ración.

# Del Huerto

## GREENHOUSE

Hojas verdes de nuestro huerto y de temporada siempre acompañada de aderezos.

10,50 €

## TROTAMUNDO

Col china, brotes de soja, cilantro, daikon, zanahoria, mango, cacahuets, coco crujiente y vinagreta de Tim.

14,50 €

## DEL HUERTO

Cada semana elaboramos una ensalada del huerto con productos de temporada, de cercanía y ecológico.

## SE PUEDE AÑADIR:

Proteína vegana "Heura": +4,50 €

Langostinos: +6,00 €

Pollo de pages crujiente: +5,50 €

# Entrantes

## CEVICHE DEL DÍA

Pescado salvaje del día, cebolla, cilantro, ají, boniato, maíz, chips de plátano.

16,30 €

## SOPA THAI TOM KHA GUNG

Langostinos, champiñones, tomate cherry, maíz bebe, verduras, leche de coco, lima kaffir, jengibre, cilantro & lemon grass.

17,50 €

## VERDURAS A LA BRASA

Con verduras BIO, de temporada y de km0. Con aceite ahumado de hierbas del Garraf, pico de gallo & salsa romesco casera.

14,90 €

## PASTA CASERA DEL DÍA

Con productos de temporada y proximidad.

14,50 a 22,00 €

## SOPA O CREMA DEL DÍA

Casera, sana, nutritiva 9,80 €

## Del mundo

### THAI CURRY VEGGIE

Con Veggies asadas crujientes & cilantro fresco.

17,90 €

### THAI CURRY DE LANGOSTINOS

Un clásico con langostinos & hierbas frescas.

18,50 €

### THAI CURRY DE POLLO DE CORRAL

Con pollo de pages del Penedés y verduras con cilantro fresco.

17,50 €

Servimos todos los Curris con arroz jazmín o quínoa tricolor BIO.  
Los Curris THAI ofrecemos o amarillo (mas suave) o verde (picante).

### BEEF RENDANG

Curry de Indonesia, preparado con ternera de km0  
de cocción lenta a baja temperatura.

19,50 €

Puré rustico de patatas y chirivía perfumado  
con cilantro fresco y cebolla tierna .

### POKE DEL DÍA

Pescado fresco marinado, tomate, aguacate, nueces de pecan, cebolla  
tierna. Puedes elegir tu base arroz jazmín o quínoa tricolor BIO.

Entre 25,00 € & 27,00 €

### BUDDHA BOWL

Saludable & vegetariano del día con base de grano.

– variamos cada semana –

Entre 16,00 € & 17,50 €

## Burgers

### BURGER CLASSIC

Ternera ecológica, lechuga, tomate, queso y cebolla.

16.90 €

### BURGER DE HEURA

Con humus o guacamole caseros, tomate seco,  
mozzarella de búfala y rúcula.

18.90 €



*Mar*

#### PESCADO SALVAJE DEL DÍA

Guarnición de temporada con productos BIO y de proximidad.  
Pescado de origen de la Lotja de Vilanova.  
Entre 26,00 - 32,00 €

#### PULPO A LA BRASA

Preparado con Kimchi sobre patata aplastada  
y un nido de brotes y verduras especiadas.  
24,00 €

#### TATAKI DE ATÚN

Atún Yellowfin nacional sobre berenjena furikake  
y crujiente de patata violeta.  
25,00€

#### GAMBAS ROJAS DE VILANOVA I LA GELTRÚ

A la sal marina de pimientas, según disponibilidad (8 unid.)  
28,00€ - 34,00€

*Tierra*

#### CHULETÓN BIO DEL PEDRAFORCA

Servido con piedra volcánica, verduras a la brasa de temporada  
y nuestras patatas.  
(sólo en terraza) 52,00 - 57,00 €/kg

#### BIFE ANCHO BLACK ANGUS - certificado

Tenera uruguaya, con boniato caramelizado y salsa criolla.  
28.50 €

#### SOLOMILLO DE TERNERA BIO DEL PEDRAFORCA

Puré rustico de patatas, chirivía y romero  
con reducción de vino tinto "Garnacha".  
29,00 a 33.00 € (consultar disponibilidad)

#### PICAÑA DE TERNERA

Corte popular en Brasil y Portugal, verduras asadas y patatas cuña.  
19.50 €



# Pastres Caseros

## CANELÓN DE MANGO

Nuestro clásico que no puede faltar.  
Con relleno de coco y espuma de mango.  
9,80 €

## LEMON PIE

Galleta casera, crema de limón y merengue italiano.  
8,50 €

## TARTA DE QUESO HORNEADO

Elaborado con queso artesanal de cabra  
"CAN PERE" BIO de Sant Pere de Ribes & mascarpone,  
y mermelada de frutos rojos casera.  
8,50 €

## CHOCOLATE LOVERS


Sugerencia de la semana.  
8,50 €

## CARROT CAKE

Tarta casera de zanahoria.  
8,50 €

## TABLA DE QUESOS ARTESANALES

Lligat - oveja  
Can Pere Garrotxa  
Serrat - vaca  
Lacleda Lática - oveja  
Cuitora blau ancosa - vaca  
16,50 €





# Happy food

PASTA CON SALSA DE TOMATE CASERO  
8.50 €

MINI BURGER ECOLÓGICA  
9.50 €

NUGGETS DE POLLO CASEROS  
8.50 €

MINI PICAÑA DE TERNERA  
8.90 €

# Con...

PATATAS FRITAS , ENSALADA O ARROZ



# Yummy

**POSTRE PARA LOS PEQUES**  
Helado sorbete artesanal.  
Bola de helado o sorbete artesanal de fruta natural  
3.00 €



English







# Appetizers

## HOME MADE HUMMUS

Made with ecological chick peas, served with Lebanese pitta bread, chick pea chips and vegetable sticks.

9,50 €

## GUACAMOLE CH27

Freshly mixed and accompanied by authentic nacho chips, chick pea chips and vegetable sticks.

9,80 €

## SPRING ROLLS

– Our house classic –

Vegetables and bean sprouts marinated in Vietnames sauce with a sweet chilli dip (4 pcs.)

14,90 €

## HANDMADE EMPANADAS CH27

Special filling with mini salad and "pica de gallo" dip (2 pcs.)

9,90 €

## 'PATATAS BRAVAS'

With our own spicy tomato salsa and fragrant mayonnaise topped toasted sesame seeds.

7,90 €



# Mezzes

## MEZZE CLASSIC

Home made hummus and guacamole and other authentic dips, vegetable sticks, pitta bread, nachos and chick pea chips.

18,50 €

Gluten free bread 1,70 €

Sourdough bread with butter and homemade flavoured salts. 4,90 €/portion

# Greens

## GREENHOUSE

Green leaves from our garden and seasonal always accompanied with our sauce.

10,50 €

## GLOBETROTTER

Chinese cabbage, beansprouts, coriander, chinese radish, carrot, mango, toasted peanuts and coconut flakes and Tim's special vinagrette dressing.

14,50 €

## FROM THE GARDEN

Every week we make a salad 'from the garden' with seasonal, locally sourced and ecological products.

*You can add:*

*Vegan protein "Heura": +4,50 €*

*Prawns: +6,00 €*

*Crispy chicken strips: +5,50 €*

# Starters

## CEVICHE OF THE DAY

Wild fish of the day, onion, coriander, chilli, sweet potato, giant corn kernels, and plantain chips.

Between 16,30 €

## THAI SOUP TOM KHA GUNG

Prawns, sliced mushrooms, cherry tomatoes, baby corn, fine vegetables coconut milk and flavoured with thai spicy seasoning, lime leaves, lemongrass and ginger.

17,50 €

## GRILLED VEGETABLES 'A LA BRASA'

With locally sourced seasonal mixed BIO vegetables, smoked olive oil and herbs from Garraf. Accompanied by 'pica de gallo' dip and ClubHouse27 romesco sauce.

14,90 €

## HOME MADE PASTA OF THE DAY

Fresh egg pasta handmade with italian fine flour. Served with local and seasonal accompaniments .

14,50 to 22,00 €

## SOUP OR CREAM OF THE DAY

Home made, fresh and nutritious .

9,80 €

# Around the World

## THAI VEGGIE CURRY

With roasted crunchy mixed vegetables and fresh coriander.  
17,50 €

## THAI PRAWN CURRY

A classic with large prawns and fresh herbs.  
18,50 €

## THAI CHICKEN CURRY

With barnyard chicken from Penedes region.  
17,80 €

All curries served with aromatic Jasmine rice OR tricolour BIO quinoa,  
and garnished with steamed vegetables.  
Our THAI curry sauces are yellow (medium spicy) or green (spicy).

## BEEF RENDANG

Indonesian style curry, made with locally sourced beef.  
Slow cooked in aromatic and spicy sauce at low temperature.  
19,50 €

## POKE THE DAY

Fresh marinated fish, tomato, avocado, pecan nuts, spring onion.  
Choose between a bed of Jasmine rice or tricolour BIO quinoa.  
Between 25,00 € & 27,00 €

## BUDDHA BOWL

Vegetarian and healthy produce with a base of wholesome grains.  
Varies every week.  
Between 16,00 € & 17,50 €

# Burgers

## BURGER CLASSIC

Ecological beef with lettuce, tomato, cheese and crispy onion.  
16.90 €

## BURGER DE HEURA

With homemade hummus or guacamole, buffalo mozzarella,  
sundried tomato and rocket.  
18.90 €

## From the Farm

### WILD FISH OF THE DAY

Garnished with seasonal and locally sourced BIO produce.

Fish selected at Vilanova fish market.

Between 26,00 - 32,00 €

### GRILLED OCTOPUS "A LA BRASA"

Prepared with Kimchi sauce, on a bed of crushed baked potato and a mixture of beansprouts and lightly spiced vegetables.

24,00 €

### TUNA TATAKI

Native yellowfin tuna with Japanese furikake seasoned aubergine and crispy violet potato.

25,50€

### RED SHRIMP OF VILANOVA I LA GELTRÚ

Grilled. With rock sea salt and pepper / when available. (8 pcs.)

28,00€ - 34,00€

## From the sea

### CHULETON BIO 'PEDRAFORCA'

Pyrenean mountain, thick cut bone in rib steak. Served on a volcanic stone..

With grilled seasonal vegetables and our fried potatoes

- CHECK AVAILABILITY - (terrace only) 52,00 - 57,00 €/kg

### BLACK ANGUS BEEF STEAK - certified

Uruguayan beef, with sweet potato and "criolla" sauce.

28.50 €

### FILLET STEAK BIO FROM 'PEDRAFORCA' MOUNTAIN

With pureed parsnip, rustic potato and rosemary from our garden and reduction of "Garnacha" red wine.

29.00 €- 33,00 € (check availability)

### BEEF 'PICAÑA'

Sirloin cap beef. A cut popular in Brazil and Portugal.

Served with grilled roasted vegetables and potato wedges.

19.50 €



# Home made Puddings

## CANNELLONI DE MANGO

Our classic that you cannot miss! – with coconut ice cream filling and mango foam coating.

9,80 €

## LEMON PIE

Handmade biscuit case, zesty lemon cream and italian meringue topping.

8,50 €

## BAKED AMERICAN CHEESECAKE

Individual cheesecake made with mascarpone and goat's cheese from "CAN PERE" farm in Sant Pere de Ribes.

Served with home made mixed red fruit sauce.

8,50 €

## CHOCOLATE LOVERS'

A chocolate dessert suggestion of the week.

8,50 €

## CARROT CAKE

Homemade cake.

8,50 €

## TABLA DE QUESOS ARTESANALES

Lligat- sheep

Can Pere Garrotxa - goat

Serrat - cows

Lacleda Ltica - sheep

Cuitora blau ancosa - cows

16,50 €



A decorative mandala background with intricate geometric and floral patterns in a light beige color.

# Happy food

PASTA WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE  
8.50 €

MINI BURGER ECOLOGICAL BEEF  
9.50 €

HOMEMADE CRISPY CHICKEN FINGERS  
8.50 €

MINI BEEF PICAÑA STEACK  
8.90 €

# Can...

FRENCH FRIES, SALAD OR RICE

A decorative mandala background with intricate geometric and floral patterns in a light beige color.

# Yummy

## DESSERT FOR KIDS

Hand made artisan ice cream or sorbet.  
A ball of ice cream or sorbet made with natural fruits and flavor.  
3.00 €



Cataluña





## Comencem...

### HUMUS CASOLÀ

Amb cigró ecològic i pa libanès, palets de verdures i xips de cigrons.  
9,70 €

### GUACAMOLE CH27

Amb "nachos" autèntics, xips de cigrons i palets de verdures.  
9,80 €

### ROLLETS PRIMAVERA

Un clàssic de casa nostra - Verdures i brots de soja marinats,  
salsa del Vietnam i salsa de xili dolç. (4 unit.)  
14,90 €

### EMPANADES CASOLANES ESTIL CH27

Farcit especial, mini amanida, "pico de gallo".  
(2 unit.) 9,90 €

### LES NOSTRES PATATES BRAVES

Amb els seus topins especials, sèsam torrat i coriandre fresc.  
7,90 €

## Mezzes

### MEZZE CLÀSSIC

Humus casolà, guacamole i aperitius, pa libanès, "nachos",  
palets de verdures i xips de cigrons.  
18,50 €

Pa sense gluten 1,70 €/unitat

Pa de massa mare amb mantega fumada i sals casolanes 4,90 €/ració



# De l'Hort

## GREENHOUSE

Fulles verdes del nostre hort i de temporada,  
sempre acompanyada d'amaniments.

10,50 €

## RODAMÓN

Col xinesa, brots de soja, coriandre, daikon, pastanaga, mango,  
cacauets, coco cruixent i la vinagreta d'en Tim.

14,50 €

## DE L'HORT

Cada setmana elaborem una amanida de l'hort amb productes  
de temporada, de proximitat i ecològic.

## ES POT AFEGIR:

Proteïna vegana "Heura": +4,50 €

Llagostins: +6,00 €

Pollastre de pagès cruixent: +5,50 €

# Entrants

## CEVICHE DEL DIA

Peix salvatge del dia, ceba, coriandre, allets, moniato,  
blat de moro i xips de plàtan.

16,30 €

## SOPA THAI TOM KHA GUNG

Llagostins, xampinyons, tomàquet xerry, blat de moro bebè, verdures,  
llet de coco, lima quefir, gíngebre, coriandre & lemon grass.

17,50 €

## VERDURES A LA BRASA

Amb verdures BIO, de temporada i de km 0. Amb oli fumat d'herbes  
del Garraf, "pico de gallo" & salsa romesco casolana.

14,90 €

## PASTA CASERA DEL DIA

Amb productes de temporada i proximitat.

14,50 a 22,00 €

## SOPA O CREMA DEL DIA

Casolana, sana, nutritiva.

9,80 €



## Del món

### THAI CURRY VEGGIE

Amb Verdures rostides cruixents & coriandre fresc.

17,90 €

### THAI CURRY DE LLAGOSTINS

Un clàssic amb llagostins & herbes fresques.

18,50 €

### THAI CURRY DE POLLASTRE DE CORRAL

Amb pollastre de pagès del Penedès i verdures amb coriandre fresc.

17,50 €

Servim tots els Curris amb arròs gessamí o quinoa tricolor BIO.  
Els Curris THAI els oferim en modalitat: groc (més suau) o verd (picant).

### BEEF RENDANG

Curri d' Indonèsia, preparat amb vedella de km0 de cocció lenta a baixa temperatura.

19,50 €

Puré rústic de patates i xirivia perfumat amb coriandre fresc i ceba tendre.

### POKE DEL DIA

Peix fresc marinat, tomàquet, advocat, nous pecant, ceba tendra.

Pots triar la teva base d'arròs gessamí o quinoa tricolor BIO.

Entre 25,00 € & 27,00 €

### BUDDHA BOWL

Saludable & vegetarià del dia amb base de gra.

– variem cada setmana –

Entre 16,00 € & 17,50 €

## Burgers

### BURGER CLÀSSIC

Vedella ecològica, enciam, tomàquet, formatge i ceba.

16,90 €

### BURGER D'HEURA

Amb humus o guacamole casolans, tomàquet sec, mozzarella de búfala i ruca.

18,90 €



*A la*

#### PESCADO SALVAJE DEL DÍA

Guarnició de temporada amb productes BIO i de proximitat.

Peix d'origen de la Llotja de Vilanova.

Entre 26,00 - 32,00 €

#### PULPO A LA BRASA

Preparat amb Kimchi sobre patata aixafada i un niu de brots i verdures especiades.

24,00 €

#### TATAKI DE TONYINA

Tonyina Yellowfin nacional sobre esberginia furikake i cruixent de patata violeta.

25,00€

#### GAMBES VERMELLES DE VILANOVA I LA GELTRÚ

A la sal marina de pebres, segons disponibilitat. (8 unit.)

28,00€ - 34,00€

*Terra*

#### MITJANA BIO DEL PEDRAFORCA

Servit amb pedra volcànica, verdures a la brasa de temporada i les nostres patates.

(només a la terrassa) 52,00 - 57,00 €/kg

#### BIFE AMPLE BLACK ANGUS - certificat

Vedella uruguaiana, amb moniato caramel·litzat i salsa criolla.

28.50 €

#### FILET DE VEDELLA BIO DEL PEDRAFORCA

Puré rústic de patates violetes & reducció de vi negre  
Finca de Viladellops de Garnatxa.

29,00 a 33.00 € (consultar disponibilitat)

#### PICANYA DE VEDELLA

Tall popular del Brasil i Portugal, verdures rostides i patates caseras.

19.50 €



## Pastres Casolans

### CANELÓ DE MANGO

El nostre clàssic no pot faltar.  
Amb farcit de coco i escuma de mango.  
9,80 €

### LEMON PIE

Galeta casolana, crema de llimona i merengue italià.  
8,50 €

### TARTA DE FORMATGE FORNEJAT

Elaborat amb formatge artesà de cabra "CAN PERE" BIO  
de Santm Pere de Ribes & mascarpone  
amb mermelada de fruits vermells feta a casa.  
8,50 €

### CHOCOLATA LOVERS

Suggerència de la setmana  
8,50 €

### CARROT CAKE

Pastís casolà de pastanaga  
8,50 €

### TAULA DE FORMATGES ARTESANALS

Lligat - ovella  
Can Pere Garrotxa  
Serrat - vaca  
Lacleda Làtica - ovella  
Cuitora blau ancosa - vaca  
16,50 €





# Happy food

PASTA AMB Salsa DE TOMÀQUET CASSOLÀ  
8.50 €

MINI BURGER ECOLÒGICA  
9.50 €

NUGGETS DE POLLASTRE FETS A CASA  
8.50 €

MINI PICANYA DE VEDELLA  
8.90 €

# Amb...

PATATES FREGIDES, AMANIDA VERDA O ARRÒS.
























# Yummy

## POSTRE PELS MÉS PEQUES

Gelat sobret artesà  
Bola de gelat o sorbet artesà de fruita natural.  
3.00 €

## Listado de alérgenos en nuestros alimentos.

-  BEEF RENDANG
-  BLACK ANGUS
-  BUDDHA BOWL DEL DÍA (Consultar)
-  CANELON DE MANGO (Consultar)
-  CARPACCIO DE GAMBAS DE VILANOVA I LA GELTRÚ
-  CARROT CAKE
-  CEVICHE DEL DÍA DE PESCADO BLANCO DE LA LLOTJA DE VILANOVA
-  CHOCOLATE LOVER
-  CHULETÓN "BIO" DEL PAÍS
-  CURRY CON LANGOSTINOS
-  CURRY CON POLLO DE CAGÉS
-  CURRY VEGETARIANO
-  EL PESCADO DEL DÍA SALVAJE DE LA LLOTJA DE VILANOVA
-  EMPANADAS (Consultar)
-  ENSALADA (Consultar)
-  ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE
-  GAMBAS DE VILANOVA I LA GELTRÚ A LA SAL
-  GUACAMOLE CASERO (Consultar)
-  HELADO
-  HUMUS CASERO
-  MAS RANCHERA NUESTRA BURGER CASERA "BIO"
-  MEZZE CLUBHOUSE27 FRIA
-  MINI BURGER CASERO CON SALSA DE TOMATE
-  MINI PICAÑA DE TERNERA DE VIC
-  NUESTRA BURGUER CASERA "BIO"
-  NUESTRO LEMON PIE
-  NUGGETS DE POLLO CASEROS
-  PASTA CASERA DEL DÍA
-  PICAÑA DE TERNERA DE VIC
-  POKE DEL DÍA
-  ROLLITO DE PRIMAVERA CASERO
-  SOPA O CREMA DEL DÍA (Consultar)
-  SOPA THAI TOM KHA GUNG
-  SORBETE (Consultar)
-  TATAKI DE ATÚN NACIONAL
-  VERDURAS A LA BRASA

### LEYENDA: KEY:

