



montrubí

WINE BAR

◇◇ TAPES

- Aperitiu Espinaler (escopinyes, cloïses i olives farcides) 14.50€
- Croquetes del dia 1.90€/u.
- Braves MontRubí 7€
- Botifarra blanca 4€
- Botifarra negra 4€
- Fuet 5€
- Llonganissa Reserva 6€
- Pernil ibèric de Gla 9€ / 18€
- Foie Gras Mi Cuit 18€
- Pa de vidre amb tomàquet 2.50€

◇◇ PLATS

- Carpaccio de carbassa rostida 8.00€
- Amanida de stracciatella de burrata, tomàquet confitat, pinyons i oli d'alfabrega 11€
- Tartar de salmó 14€
- Parmentier de patata amb ou escalfat i sobrassada 13€
- Canelons de verdures amb pasta fresca d'espínacs amb beixamel 10.50€
- Canelons de botifarra negra amb peus de porc 12.50€
- Canelons d'anec amb foie amb beixamel de foie micuit 14.50€
- Calamars farcits de botifarra negra i ceba caramelitzada 12.50€
- Sípia guisada amb mongetes del Ganxet 13€
- Salmó al perfum de sèsam amb crema d'alls torrats i trompetes de la mort 14€
- Pop guisat 14€
- Bacallà a baixa temperatura amb Sanfaina i olivada 15€
- Broqueta de pollastre Teriyaki 12€
- Mandonguilles de pollastre de corral a l'estil thai 13€
- Terrina de peus de porc farcida de ceps 16€
- Espatlla de cabrit desossada a baixa temperatura 19.50€

◇◇ FORMATGES SELECCIONATS

- Formatges Catalans 9€ / 16€
- Blanc de sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat semi i Blau ceretà
- Formatges del Món 10€ / 18€
- Camembert, Puigpedrós, Rodo cendrat, Belga mostassa, Pecorino moliterno i Blau del nèt
- Formatges Sense Lactosa 16€
- Curat de Búfala, Grana Padano, Gruyere Reserva, Gouda Vell, Blau de Bufala

◇◇ POSTRES

- Mousse de xocolata 6€
- Flam de Mató 6.50€
- Gelats artesans 4.50€
- Tarta Tatin amb gelat artesà 8€