



# montrubí

## A p e r i t i u s

## A p e r i t i v o s

*Aperitiu Espinaler (escopinyes, musclos en escabetx i olives farcides) 14.50€*

*Aperitivo Espinaler (berberechos, mejillones en escabeche y aceitunas rellenas) 14.50€*

*Taula d'embotits (xolís, secallona, botifarra negra, botifarra catalana, llom curat) 14€*

*Tabla de embutidos (xolís, secallona, butifarra negra, butifarra catalana, lomo curado) 14€*

*Terrina de porc i ceps amb torradetes 12€*

*Terrina de Boletus y cerdo con tostaditas 12€*

*Pernil ibèric de gla 18€*

*Jamón ibérico de bellota 18€*

*Croquetes del dia 1.90€/u.*

*Croquetas del día 1.90€/u.*

*Braves MontRubí 7€*

*Bravas MontRubí 7€*

*Bunyols de bacallà amb confitura de pebrot rostit 7.50€*

*Buñuelos de bacalao con confitura de pimiento asado 7.50€*

## F o r m a t g e s

## Q u e s o s

*Taula de formatges catalans 9€ / 16€*

*Tabla de quesos catalanes 9€ / 16€*

*(Blanc de sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat semi i Blau ceretà)*

*Taula de formatges del món 10€ / 18€*

*Tabla de quesos del mundo 10€ / 18€*

*(Camembert, Puigpedrós, Rodo cendrat, Belga mostassa, Pecorino moliterno, Blau del nèt)*



# montrubí

## E n t r a n t s

## E n t r a n t e s

*Tàrtar de tonyina vermella* 12€

*Tartar de atún rojo* 12€

*Carxofes saltejades amb pernil ibèric de gla* 12€

*Alcachofas salteadas con jamón ibérico de bellota* 12€

*Amanida de Stracciatella de burrata, tomàquet confitat, pinyons i oli d'alfàbrega* 11€

*Ensalada de Stracciatella de burrata, tomate confitado, piñones y aceite de albahaca* 11€

*Saltat de verduretes amb ou a baixa temperatura* 12€

*Saltat de verduretes amb ou a baixa temperatura* 12€

*Canelons de bolets* 12.00€

*Canelones de setas* 12.00€

*Canelons de botifarra negra i peus de porc* 12.50€

*Canelones de butifarra negra y pies de cerdo* 12.50€

*Canelons d'ànec i foie amb beixamel de foie micuit* 14.50€

*Canelones de pato con foie y bechamel de foie micuit* 14.50€



# montrubí

## P r i n c i p a l s P r i n c i p a l e s

*Suprema de corball amb patata morada i verds* 18€  
*Suprema de corvina con patata morada y verdes* 18€

*Salmó amb muselina d'all i arròs Venere* 12.50€  
*Salmón con muselina de ajos y arroz Venere* 12.50€

*Orada en papillote amb patatas "a lo pobre"* 12.50€  
*Dorada en papillote con patatas a lo pobre* 12.50€

*Calamarcets farcits de botifarra negra i ceba caramel·litzada* 13.50€  
*Calamarcitos rellenos de botifarra negra y cebolla caramelizada* 13.50€

*Mandonguilles de gall del Penedès IGP amb sípia* 15€  
*Albóndigas de Gall del Penedès IGP con sepia* 15€

*Magret d'ànec mut del Penedès, ceba confitada amb Advent Xarel·lo i xirivía* 15€  
*Magret de pato mudo del Penedès, cebolla confitada con Advent Xarel·lo y chirivía* 15€

*Muslo de pollo del Penedès IGP à la Bourguignonne de Sumoll* 15€  
*Cuixa de gall del Penedès IGP à la Bourguignonne de Sumoll* 15€



montrubí

P o s t r e s

P o s t r e s

*Pinya rostida amb essència de Sumoll i llet de coco* 5€  
*Piña asada con esencia de Sumoll y leche de coco* 5€

*Maduixes confitades amb mousse de mascarpone* 6.50€  
*Fresas confitadas con mousse de Mascarpone* 6.50€

*Pastís de formatge i llima* 5.50€  
*Tarta de queso y lima* 5.50€

*Crème brûlée* 6€  
*Crème brûlée* 6€

*Tarta Tatin* 7€  
*Tarta Tatin* 7€

*Sorbets y gelats artesans* 4.50€  
*Sorbetes y helados artesanos* 4.50€