



# montrubí

## W i n e B a r

*Aperitiu Espinaler (cloïses, musclos en escabetx i olives farcides) 14.50€*  
*Aperitivo Espinaler (almejas, 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€*

*Terrina de Gall del Penedès IGP amb torradetes 12€\**  
*Terrina de Gall del Penedès IGP 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 MontRubi 7€*  
*Bravas MontRubi 7€*

*Pa de vidre amb tomàquet 2.50€*  
*Pan de coca con tomate 2.50€*

*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€*

*Canelons d'ànec i foie amb beixamel de foie micuit 14.50€*  
*Canelones de pato con foie y bechamel de foie micuit 14.50€*

*Canelons de bolets 12€*  
*Canelones de setas 12.00€*

*Calamarcets farcits de botifarra negra i ceba caramel·litzada 13.50€*  
*Calamarcitos rellenos de botifarra negra y cebolla caramelizada 14.50€*

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

*Brotxeta de filet de vedella teriyaki 12,50€*  
*Brocheta de filete de ternera teriyaki 12,50€*

## P i c a T a s t 1 0 0 % P e n e d è s

*Terrina de Gall del Penedès IGP amb torradetes + 2 copes Gaintus Radical 17€*  
*Terrina de Gall del Penedès IGP con tostaditas + 2 copas de Gaintus Radical 17€*

## F o r m a t g e s

*Taula de formatges del món 10€ / 18€*  
*Tabla de quesos del mundo 10€ / 18€*  
*(Lligat cru d'ovella, Blau de l'avi Ton, Idiabazal DOP, Compte de 30 mesos AOP, Pecorino Moliterno)*



# montrubí

## E n t r a n t s

*Crema freda de remolatxa, síndria, tomàquet i alfàbrega 9,50€*  
*Crema fría de remolacha, sandía, tomate y albahaca 9,50€*

*Caneló d'albergínia amb ventresca de tonyina confitada 12,50€*  
*Canelón de berenjena con ventresca de atún confitado 12,50€*

*Mosaic de llegums i escabetx de guatlles 12€*  
*Mosaico de legumbres y escabeche de codornices 12€*

*Ou a baixa temperatura, patata palla i duet de cansalada 10€*  
*Huevo a baja temperatura, patata paja y duo de tocino 10€*

*Tàrtar de peix de roca, poma i curry verd 14,50€*  
*Tartar de pez de roca, manzana y curry verde 14,50€*

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

*Romesco de corball i vel de cansalada confitada 18€*  
*Romesco de corbina y velo de tocino confitado 18€*

*Pop rostit, escalunyes, tomàquets i reducció de rostit 16,50€*  
*Pulpo asado, chalotas, tomates y reducción de asado 16,50€*

*Magret d'ànec mut del Penedès amb puré de xirivia i ceba confitada a l'Advent*  
*Xarel·lo 16€*

*Magret de pato mudo del Penedès con puré de chirivía y cebolla confitada al Ad-*  
*vent Xarel·lo 16€*

*Espatlla de xai xisqueta desossada, 17h de cocció amb la seva glacé i verdures 21,50€*  
*Lomo de cordero xisqueta deshuesada, 17h de cocción con su glacé y verduritas 21,50€*



montrubí

P o s t r e s

*Préssec rostit amb el seu gelat i sopa de vainilla amb M<sup>a</sup> Lluisa 7€*  
*Melocotón asado con su helado y sopa de vainilla con M<sup>a</sup> Luisa 7€*

*Textures de xocolata 7€*  
*Texturas de chocolate 7€*

*Pastís de formatge i llima 6.50€*  
*Tarta de queso y lima 6.50€*

*Tatin d'albercocs 6,50€*  
*Tatin de albaricoques 6,50€*