



# montrubí

## WINE BAR

### ❖ TASTOS / CATAS

TEMPORADA 18.00 € *Durona Blanco 2019 (Parellada), White de MontRubí 2019 (Xarel·lo),  
Gaintus One night's Rosé 2020 (Sumoll), Gaintus Radical 2018 (Sumoll),  
Durona tinto 2018 (Sumoll, Garnatxa, Samsó), Advent Xarel·lo 2008 (Xarel·lo)*

ESPECIALS 20.00 € / persona  
*Durona blanc 2019 (Parellada), Serres Velles 2018 (Macabeu), Gaintus Radical 2018 (Sumoll),  
Serres Velles Carinyena 2020 (Carinyena), Advent Xarel·lo 2008 (Xarel·lo)*

PIONERS DE LA SUMOLL 28.00 € / persona  
*Gaintus One night's Rosé 2020 (Sumoll), Gaintus Blanc Experimental (Sumoll blanc), Gaintus Radical 2018 (Sumoll),  
Gaintus Vertical 2013 (Sumoll), Durona Negre 2018 (Sumoll, Garnatxa, Samsó), Gaintus Sobremadurado 2017 (Sumoll)*

### ❖ MARIDATGES AMB FORMATGES MARIDAJES CON TABLAS DE QUESO

"TEMPORADA" & FORMATGES 26.00€ / persona  
*Lligat cru d'ovella, Blau de L'Avi Ton, Idiazabal DOP, Comté AOC, Pecorino Moliterno*

"ESPECIALS" & FORMATGES 28.00€ / persona  
*Lligat cru d'ovella, Blau de L'Avi Ton, Idiazabal DOP, Comté AOC, Pecorino Moliterno*

"PIONERS DE LA SUMOLL" & FORMATGES 38.00€ / persona  
*Lligat cru d'ovella, Blau de L'Avi Ton, Idiazabal DOP, Comté AOC, Pecorino Moliterno*

### ❖ MARIDATGE DE TEMPORADA MARIDAJE DE TEMPORADA

*Terrina de senglar caramelitzada amb Serres Velles Carinyena 2020 (Carinyena) 16.00€ / persona  
Terrina de jabalí caramelitzada con Serres Velles Carinyena 2020 (Carinyena) 16.00€ / persona*

### ❖ MARIDATGE DOLÇ MARIDAJE DULCE

*Sopa de pera amb sorbet d'herbes amb Advent Xarel·lo 2008 (Xarel·lo) 12.50€ / persona  
Sopa de pera con sorbete de hierbas con Advent Xarel·lo 2008 (Xarel·lo) 12.50€ / persona*

*Textures de xocolata amb Gaintus Sobremadurado 2017 (Sumoll) 13.50€ / persona  
Texturas de chocolate con Gaintus Sobremadurado 2017 (Sumoll) 13.50€ / persona*