



# 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 senglar i ceps amb torradetes 12€*  
*Terrina de jabalí y boletus con tostaditas 12€*

*Terrina de porc i ceps amb torradetes 12€*  
*Terrina de cerdo y boletus 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€*

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

*Amanida Straciatella, tomàquet confitat, pinyons i oli d'alfàbrega 11€*  
*Ensalada Straciatella, tomate confitado, piñones y aceite de albahaca 11€*

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

*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 botifarra negra 12€*  
*Canelones de butifarra negra 12€*

## 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,*



# 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€*

*Amanida de tardor amb magrana, codonyat, pinyons i formatge d'ovella 11€*  
*Ensalada de otoño con granada, membrillo, piñones y queso de oveja 11€*

*Mosaic de llegums amb vel de gambes 12€*  
*Mosaico de legumbres con velo de gambas 12€*

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

*Tàrtar d'ànec amb tomàquet 15€*  
*Tartar de pato con tomate 15€*

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

*Corball a l'estil dels pescadors 18€*  
*Corvina al estilo de los pescadores 18€*

*Bacallà confitat amb llit de pebrot 15€*  
*Bacalao confitado con lecho de pimiento 15€*

*Pop a la planxa amb patata, pernil i ceba escalivada 16,50€*  
*Pulpo a la plancha con patata, jamón y cebolla asada 16,50€*

*Gall del Penedès IGP a la Bourguignonne de Sumoll 16€*  
*Gallo del Penedès a la Bourginone 16€*

*Civet de senglar confitat 21€*  
*Civet de jabalí confitado 21€*



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 8,50€*

*Texturas de chocolate 8,50€*

*Pastís de formatge i llima 6.50€*

*Tarta de queso y lima 6.50€*

*Sopa de pera amb gelat de llimona amb herbes silvestres 6€*

*Sopa de pera con helado de limón con hierbas silvestres 6€*