



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 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€

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

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

Canelons de bolets 12€
Canelones de setas 12€

Saltat de calamars, ceba caramel·litzada, botifarra negra i rossinyols 14€
Salteado de calamares, cebolla caramelizada, butifarra negra y rebozuelo 14€

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 de castanyes, calamarcets, bolets i botifarra negra
amb redució de Sumoll 12,50€*

*Crema de castañas, calamarcitos, setas y butifarra negra con
reducción de Sumoll 12.50€*

*Amanida de tardor amb magranes, condonyat, raïm, panses,
pinyons i formatge d'ovella 11€*

*Ensalada de otoño con granadas, membrillo, uvas, pasas, piñones
y queso de oveja 11€*

Clotxa: escalivada, sardina fumada, raïm de xarel·lo i bolets 12€

*Clotxa: escalivada, sardina ahumada, uvas de
xarel·lo y setas 12€*

Raviolis de pasta fresca farcits de ragout de senglar 16.50€

Raviolis de pasta fresca con ragout de jabalí 16.50€

*Caneló de cansalada confitada amb trinxat de col
i vieira fumada 17€*

*Canelón de tocino confitado con trinchado de col
y vieira ahumada 17€*

P r i n c i p a l s

*Bacallà amb allioli de figues, salsa de nyores, raïm i crestes
de Gall del Penedès confitades 16€*

*Bacalao con allioli de higos, salsa de pimiento chorricero, uvas y crestas de
Gallo del Penedès confitadas 16€*

Calamars de potera a la planxa amb llit de boniato escalivat 18€

Calamares de potera a la plancha en lecho de boniato escalivado 18€

Gall del Penedès IGP amb arrop 17€

Gallo del Penedès IGP con arrope 17€

Civet de senglar amb salsifins, bolets, castanyes i cebetes 19€

Civet de jabalí con salsifins, setas, castañas y cebollitas 19€



montrubí

P o s t r e s

Textures de xocolata 9,50€
Texturas de chocolate 9,50€

Cítrics, cítrics i cítrics 8,50€
Cítricos, cítricos y cítricos 8,50€

Castanyes, xocolata amb llet i vi ranci 8,50€
Castañas, chocolate con leche y vino rancio 8,50€

Canelons de carbassa, farcit de mató i confitura de gavarró 8,50€
Canelones de calabaza, relleno de requesón y confitura de escaramujo 8,50€

*Sopa de xocolata amb gelat de garrofa i avellana torrada
al foc de llenya 8,50€*
*Sopa de chocolate con helado de algarroba
y avellana tostada al fuego de leña 8,50€*