



montrubí

Wine Bar

Aperitivo Espinaler (almejas, mejillones en escabeche y aceitunas rellenas) 14.50€
Espinaler appetizer (clams, pickled mussels and stuffed olives) 14.50€

Tabla de embutidos (xolís, butifarra negra,
butifarra catalana, bull de lengua i secallona) 14€
Charcuterie board (xolís, black sausage,
Catalan sausage, bull tongue and secallona) 14€

Jamón ibérico de bellota 18€
Iberian acorn-fed ham €18

Croquetas del día 1.90€/u
Daily croquetas 1.90€/u

Braves MontRubí 7€
Bravas MontRubí 7€

Pan de coca con tomate 2.50€
Crispy bread with tomato 2.50€

Canelones de jabalí 14.50€
Wild boar cannelloni 14.50€

Ensalada de tomate confitado y straciatella de Burrata 12.50€
Confit tomato salad and Burrata straciatella 12.50€

Terrina de cerdo con setas 12€
Pork terrine with mushrooms 12€

Tabla de quesos del mundo 10/18 €
World cheese board 10/18€
(Atado crudo de oveja, Azul del abuelo Ton, Idiabazal DOP,
Comté de 30 meses AOP, Pecorino Moliterno)



montrubí

Entrantes Starters

Tatín de puerros con virutas de pecorino moliterno y tocino confitado 11.50€
Leek Tatín with moliterno pecorino sharings and candied bacon 11.50€

Ensalada de espinacas, espárragos verdes, habitas y fresas
con vinagreta de algas 10.50€
Salad of spinach, green asparagus, broad beans and strawberries
with seaweed vinaigrette 10.50€

Verduras de temporada en menestra, huevo poché, virutas de jamón y trufa 22€
Seasonal vegetables in stew, poached egg, ham sharing's and truffle 22€

Tataki de caballa marinada en sal gris con crema de cebolleta escalivada 12€
Tataki of mackerel marinated in gray salt with roasted spring onion cream 12€

Calabaza asada con vinagreta de salvia, avellana tostada,
chips de kale y queso azul "de l'avi Ton" 11.50€
Roasted pumpkin with sage vinaigrette, toasted hazelnuts,
kale chips and blue cheese "de l'avi Ton" 11.50€

Principales Main Courses

Bacalao confitado con cocotte de judía de Cal Guarda y kale 16€
Candied cod with Cal Guarda bean cocotte and kale 16€

Rape con consomé fresco de tomillo 23€
Monkfish with fresh thyme consommé 23€

Gallo del Penedès IGP relleno de olivada y hierbas silvestres
con cremoso de patata y gástrica de cítricos 22.50€
Gallo del Penedès IGP rooster stuffed with olives and wild herbs
with creamy potato and citrus gastric 22.50€

Cordero deshuesado a baja temperatura con puré de ciruelas, endivia a la parrilla,
parmantier de senderuela y reducción de Sumoll 19.50€
Low temperature boned lamb with plum puree, grilled endive,
senderuela parmantier and Sumoll reduction 19.50€

Magret de pato, peras y salsifíes asados con avellanas i Advent Xarel·lo 17.50€
Roast duck, pears and salsifíes roasted with hazelnuts and Advent Xarel·lo 17.50€



montrubí

Postres
Desserts

Pastel de limón y merengue de azafrán con romero y cardamomo 6€
Lemon cake and saffron meringue with rosemary and cardamom 6€

Tostadas Santa Teresa con chocolate blanco y helado artesano 6€
"Santa Teresa" toast with white chocolate and handmade ice cream 6€

Brownie de chocolate y remolacha con cremoso de chocolate 6€
Chocolate and beet brownie with chocolate cream 6€

Macedonia de fruta de temporada en texturas con crema inglesa de violeta 6€
Seasonal fruit salad in textures with violet custard 6€