



montrubí

Wine Bar

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, botifarra negra,
botifarra catalana, bull de llengua i secallona) 14€*

*Tabla de embutidos (xolís, butifarra negra,
butifarra catalana, bull de lengua i secallona) 14€*

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€

Canelons de senglar 14.50€

Canelones de jabalí 14.50€

Amanida de tomàquet confitat i stracciatella de Burrata 12.50€

Ensalada de tomate confitado y stracciatella de Burrata 12.50€

Tarrina de porc amb ceps 12€

Tarrina de cerdo con setas 12€

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,
Comté de 30 mesos AOP, Pecorino Moliterno)*



montrubí

Entrants Entrantes

Tatín de porros amb encenalls de pecorino moliterno i cansalada confitada 11.50€
Tatín de puerros con virutas de pecorino moliterno y tocino confitado 11.50€

Amanida d'espínacs, espàrrecs verds, favetes i maduixes amb vinagreta d'algues 10.50€
Ensalada de espinacas, espárragos verdes, habitas y fresas con vinagreta de algas 10.50€

Verdures de temporada en minestra, ou poché, encenalls de pernil i tòfona 22€
Verduras de temporada en menestra, huevo poché, virutas de jamón y trufa 22€

Tataki de verat marinat en sal gris amb crema de ceba tendra escalivada 12€
Tataki de caballa marinada en sal gris con crema de cebolleta escalivada 12€

Carbassa rostida amb vinagreta de sàlvia, avellana torrada,
chips de kale i formatge blau de l'avi Ton 11.50€
Calabaza asada con vinagreta de salvia, avellana tostada,
chips de kale y queso azul "de l'avi Ton" 11.50€

Principals Principales

Bacallà confitat amb cocotte de mongeta de Cal Guarda i kale 16€
Bacalao confitado con cocotte de judía de Cal Guarda y kale 16€

Rap amb consomé fresc de farigola 23€
Rape con consomé fresco de tomillo 23€

Gall del Penedès IGP farcit d'olivada i herbes silvestres
amb cremós de patata trufat i gàstrica de cítrics 22.50€
Gallo del Penedès IGP relleno de olivada y hierbas silvestres
con cremoso de patata trufado y gástrica de cítricos 22.50€

Xai desossat a baixa temperatura amb puré de prunes, endívia a la graella,
parmantier de moixernó i reducció de Sumoll 19.50€
Cordero deshuesado a baja temperatura con puré de ciruelas, endivia a la parrilla,
parmantier de senderuela y reducción de Sumoll 19.50€

Magret d'ànec, peres i salsifís rostits amb avellanes i Advent Xarel·lo 17.50€
Magret de pato, peras y salsifins asados con avellanas y Advent Xarel·lo 17.50€



montrubí

Postres

Postres

Pastís de llimona i merenga de safrà amb romaní i cardamom 6€
Pastel de limón y merengue de azafrán con romero y cardamomo 6€

Torrades Santa Teresa amb xocolata blanca i gelat artesà 6€
Tostadas Santa Teresa con chocolate blanco y helado artesano 6€

Brownie de xocolata i remolatxa amb cremós de xocolata 6€
Brownie de chocolate y remolacha con cremoso de chocolate 6€

Macedònia de fruita de temporada en textures amb crema anglesa de violeta 6€
Macedonia de fruta de temporada en texturas con crema inglesa de violeta 6€