



montrubí

Platillos pensados para compartir
Platets pensats per compartir

<i>Tabla de embutidos de Xolís d'Adons Taula d'embotits de Xolís d'Adons</i>	17,50€
<i>Tabla de quesos del mundo Taula de formatges del món</i>	19,00€
<i>Jamón ibérico de bellota Pernil ibèric de gla</i>	18,50€
<i>Terrina de cerdo con Boletus Terrina de porc amb ceps</i>	10,50€
<i>Pan de cristal con tomate Pa de vidre amb tomàquet</i>	2,75€
<i>Croquetas del día Croquetes del dia</i>	2,20€
<i>Patatas bravas Patates braves</i>	7,00€
<i>Ensalada de tomate confitado, Stracciatella de burrata con aceite de albahaca</i>	12,50€
<i>Amanida de tomàquet confitat, Stracciatella de burrata amb oli de alfàbrega</i>	
<i>Ensalada en hoja de parra en tempura, pera asada y boquerones</i>	11,00€
<i>Amanida en pampols en tempura, pera rostida i seitons</i>	
<i>Salmorejo de fresas, crujiente y jamón</i>	6,00€
<i>Salmorejo de maduixes, cruixent i pernil</i>	
<i>Sanfaina, huevo poché y butifarra negra Samfaina, ou poché i botifarra negra</i>	10,50€
<i>Tartar de bonito, picada aromática de mostaza y helado de pistacho</i>	12,00€
<i>Tartar de bonítol, picada aromàtica de mostassa i gelat de festucs coca de sardines i olivada</i>	
<i>Coca de sardinas y olivada Coca de sardines i olivada</i>	5,00€
<i>Caracoles con sepia Cargols amb sípia</i>	14,00€
<i>Calamares a la andaluza al estilo japonés y texturas de raíces</i>	16,50€
<i>Calamars a l'andalusa a l' estil japonés i textures d'arrels</i>	
<i>Rape al curry Rap al curry</i>	19,50€
<i>Magret en tagliatta, chutney de naranja, rúcula y piñones tostados</i>	18,50€
<i>Magret en tagliatta, chutney de taronja, ruca i pinyons torrats</i>	
<i>Tacos de carrilleras de ternera al vino tinto Tacos de galta de vedella al vi negre</i>	6,50€
<i>Postres Postres</i>	
<i>Vasito de melocotón en texturas Got de préssec en textures</i>	5,50€
<i>Cheese cake Cheese cake</i>	7,00€
<i>Cítricos Cítrics</i>	6,00€
<i>Tiramisú de Ratafia Tiramisú de ratafia</i>	6,00€