



montrubí

Menú degustación

Tasting menu

Aperitivo del chef Chef's appetizer

Crema fría Cold cream

Bombón manchego de anchoas de l'Escala Manchego bonbon of anchovies from L'Escala

Raviolis de brandada de bacalao Cod brandade ravioli

Canutillos de cecina de vaca, foie y membrillo Beef jerky, foie gras and quince jelly cylinder

Vieiras con cítricos y cremoso de patatas del huerto Scallops with citrus and creamy potatoes from the garden

*Arroz meloso de pato mudo del Penedés IGP y trompetas de la muerte
Mellow rice with Penedés IGP duck and trumpets of death mushrooms*

Tempura de cococha de merluza y huevas de salmón Hake "cococha" tempura with salmon roes

Mollejas de cordero con shiitake y champiñones Lamb sweetbreads with shiitake and champignon

Esferificación de cacao y fresa Cocoa and strawberry spherification

Coulant de pistachos Pistachio coulant

*Incluye el maridaje de vinos, agua, pan y café
Includes wine pairing, water, bread and coffee*

90€