



montrubí

## Menú Degustació

*Aperitivo del Chef*

*Aperitiu del Xef*

*“Calçots” confitados y compota de cítricos*

*Calçots confitats i compota de cítrics*

*Colmenillas frescas rellenas de Pato Mudo del Penedés y foie*

*Múrgoles fresques farcides d'Ànec Mut del Penedès i foie*

*Espinacas de nuestro huerto, butifarra del Perol y vinagreta de picada*

*Espinacs del nostre hort, botifarra del Perol i vinagreta de picada*

*Lomo de dentón, cremoso de cebolla tierna y habas*

*Llom de déntol, cremós de ceba tendra i faves*

*Buey de Rubia Gallega y patata trunfarola*

*Bou de Rossa Gallega i patata trunfarola*

*Tarta pavlova con fresas y crema agria*

*Pastís pavlova amb maduixes i crema agra*

*Textura de castañas con vainilla y chocolate 70%*

*Textura de castanyes amb vainilla i xocolata 70%*

*Menú maridado con los vinos de la bodega*

*Menú maridat amb els vins de la bodega*

*Disponible opción vegana/vegetariana y alérgenos a seleccionar por el chef*

*Disponible opció vegana/vegetariana i al·lèrgògens a seleccionar pel xef*

90€

FINCA L'AVELLÀ - ALT PENEDÈS - BARCELONA

VISITAS@MONTRUBI.COM - 93 606 56 96

 MONT\_RUBÍ