



montrubí

Carta Restaurant del Celler

Jamón Ibérico de bellota	21€
Pernil Ibèric de gla	
Ensalada de temporada de nuestro huerto	15,50€
Amanida de temporada del nostre hort	
Tomate osmotizado, burrata, albahaca y avellanas	16€
Tomàquet osmotitzat, burrata, alfàbrega i avellanes	
Gamba roja de la lonja de Vilanova a la plancha	28€
Gamba vermella de la llotja de Vilanova a la planxa	
Salmorejo de sandía y gambas	18€
Salmorejo de síndria i gambes	
Ajoblanco, bacalao y piñones	18€
"Allblanc", bacallà i pinyons	
Tartar de atún, mango y aguacate	25€
Tàrtar de tonyina, mànec i alvocat	
Steak tartar	25€
Steak tartar	
Canelón de rabo de toro, bechamel, foie y reducción de Pedro Ximénez	21€
Caneló de cua de bou. beixamel, foie i reducció de Pedro Ximénez	
Filete de ternera y su jugo con chalotas y patatas	26€
Filet de vedella i el seu suc amb escalunyes i patates	
Lomo de bacalao a la Donostiarra con verduritas de temporada	24€
Llom de bacallà a la Donostiarra amb verduretes de temporada	
Arroz, sepia y gamba roja (mínimo 2 personas)	23€/p/p
Arròs, sèpia i gamba vermella (mínimo 2 persones)	
Pescado del día	s/m
Peix del dia	
Pato mudo del Penedès con milhojas de patata con queso comté	28€
Anec mut del Penedès amb milfulles de patata amb formatge comté	
Cochinillo a baja (mínimo 2 personas)	28€/p/p
Garrí a baixa temperatura (mínim 2 persones)	
Rodaballo, puré de patata	27€
Turbot, puré de patata	
Tarta de chocolate al 70%, helado de gianduja y frutos rojos	7,5€
Pastís de xocolata al 70%, gelat de gianduja i fruits vermells	
Espuma de crema catalana. turrón y naranja	7,5€
Escuma de crema catalana, torró i taronja	
"Cheesecake" de queso azul	7,5€
"Cheesecake" de formatge blau	
Milhojas de peras y gengibre	7€
Milfulles de peres i gengibre	
Tabla de quesos catalanes	19€
Taula de formatges catalans	
Helados y sorbetes	6,5€
Gelats i sorbets	
Fruta de temporada	7€
Fruita de temporada	