



# montrubí

## PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 25€  
(con "pa amb tomàquet") 3,5€

Cecina de Angus 18€  
con rayadura de foie

## DEL HUERTO DE MONTRUBI

Ensalada verde de temporada 14€ V  
100% de L'Avellà

Sinfonía de verduras salteadas 17€ V  
Hummus de berenjena, reducción de soja, miel y Xarel.lo

La versión del Chef de la "Xatonada" i la "Niçoise" 20€  
Cogollos, hinojo, anchoa del cantábrico y tataki de atún

Burrata con tomate cherry osmotizado 16€  
Mayonesa de trufa y tierra de avellanas

Fajita verde 14€ V  
de heura con verduras

Bao de falafel 14€ V  
Con guacamole

## LOS CLÁSICOS

Canelón de carrillera de ternera 21€  
Bechamel de foie y reducción de Sumoll

Arroz cremoso de mar y montaña 23€  
De setas de temporada, cola de gambón y Gall del Penedès IGP

Pato mudo del Penedès 21€  
Patatas confitadas con hierbas del jardín

Estofado de rabo de toro 25€  
La receta más tradicional



montrubí

## LOS CRUDOS

*Tataki de atún Balfegó* 26€

*Crema de aguacate, mango, pico de gallo, esferas de aceite de oliva, soja y miel*

*Steak tartar de Wagyu* 22€

*Crujiente de parmesano, alcaparras, mostaza Dijon, anchoas y mayonesa de trufa  
(extra de caviar 9€/gr)*

## LAS CARNES

*Solomillo de ternera Angus* 26€

*Tierra de chocolate, queso azul, manzana de foie y jarrita para glasear*

*Paletilla de cordero lechal manchego* 32€

*Deshuesada con avellanas, pistachos, yogur griego y flor de ajo*

*Lingote de lomo alto de Rubia gallega* 24€

*Crema de cacahuete y setas de temporada*

## LOS PESCADOS

*Lomo de rodaballo salvaje al horno* 27€

*Crema de langosta y verduritas*

*Bacalao a baja temperatura* 22€

*Puré de calabacín, emulsión de ajos tiernos y espuma de piparra*

*Pulpo crujiente y su parmentier de patatas fritas* 25€

*Arena de aceite de trufa, esferas de arbequina y puntos de kimchi*

*Pescado del día S/M €*

*con su guarnición*