



montrubí

PER COMENÇAR

Pernil Ibèric de gla tallat a ganivet 25€
(amb "pa amb tomàquet") 3,5€

Cecina d'Angus 18€
amb ratlladura de foie

DE L'HORT DE MONTRUBI

Amanida verda de temporada 14€ V
100% de L'Avellà

Simfonia de verdures saltejades 17€ V
Hummus d'albergínia, reducció de soja, mel i Xarel·lo

La versió del Xef de la "Xatonada" i la "Niçoise" 20€
Cabdells, fonoll, anxova del cantàbric i tataki de tonyina

Burrata amb tomàquet cherry osmotitzat 16€
Maionesa de tòfona i terra d'avellanes

Fajita verde 14€ V
de heura amb verduras

Bao de falafel 14€ V
amb guacamole

ELS CLÀSSICS

Caneló de galta de vedella 21€
Beixamel de foie i reducció de Sumoll

Arròs cremós de Mar i Muntanya 23€
De bolets de temporada, cua de gambó i Gall del Penedès IGP

Ànec mut del Penedès 21€
Patates confitades amb herbes del jardí

Estofat de cua de bou 25€
La recepta més tradicionall



montrubí

AMB CRU

Tataki de tonyina Balfegó 26€

Crema d'alvocat, mango, 'pico de gallo', esferes d'oli d'oliva, soja i mel

Steak tàrtar de Wagyu 22€

*Cruixent de parmesà, tàperes, mostassa Dijon, anxoves i maionesa de tòfona
(extra de caviar 9€/gr)*

LES CARNS

Filet de vedella Angus 26€

Terra de xocolata, formatge blau, poma de foie i gerret per glacejar

Espatlla de xai de llet Manxec 32€

Desossada amb avellanes, festucs, iogurt grec i flor d'all

Lingot de llom alt de Rossa Gallega 24€

Crema de cacauet i bolets de temporada

ELS PEIXOS

Llom de turbot salvatge al forn 27€

Crema de llagosta i verduretes

Bacallà a baixa temperatura 22€

Puré de carbassó, emulsió d'alls tendres i escuma de piparra

Pop cruixent i el seu parmentier de patates fregides 25€

Sorra d'oli de tòfona, esferes d'arsequina i punts de kimchi

Peix del dia S/M €

Amb la seva guarnició