



montrubí

Menú degustación Menú degustació

*Aperitivo del Chef
Aperitiu del Xef*

*Tartar de gamba roja de Vilanova i la Geltrú, huevos de trucha, germinados de cilantro,
queso de cabra y uva*

*Tàrtar de gamba vermella de Vilanova i la Geltrú, ous de truita, germinats de coriandre,
formatge de cabra i raïm*

*Crema tibia de calabacín de nuestro huerto emulsionada con aceite de ajos tiernos,
quenelle de bacalao y espuma de piparra*

*Crema tèbia de carbassó del nostre hort emulsionada amb oli de alls tendres,
quenelle de bacallà i escuma de piparra*

*Salteado de setas de temporada, huevo cocinado a baja temperatura y parmentier de
patata trufada con una ligera rayadura de trufa negra*

*Saltejat de bolets de temporada, ou cuinat a baixa temperatura i parmentier de
patata trufada amb una lleugera ratlladura de tòfona negra*

*Alcachofa de temporada, crema de foie, crujiente de jamón ibérico y polvo de aceite de butifarra
Carxofa de temporada, crema de foie, cruixent de pernil ibèric i pols d'oli de botifarra*

*Ravioli de pato mudo del Penedès cocinado a baja temperatura al vino tinto 100% Sumoll,
crema de calabaza de nuestro huerto acompañada de piñones tostados*

*Ravioli d'ànec mut del Penedès cuinat a baixa temperatura al vi negre 100% Sumoll,
crema de carbassa del nostre hort acompanyada de pinyons torrats*

*Pastel de quesos catalanes, tierra de pistachos y mermelada de frambuesa
Pastís de formatges catalans, terra de festucs i melmelada de gerds*

*Falsa trufa de tiramisú, gelatina de Amaretto, crujiente de café y esferificaciones de trufa negra
Falsa tòfona de tiramisú, gelatina d'Amaretto, cruixent de café i esferificacions de tòfona negra*

*Café y petit fours
Cafè i petit fours*

*Menú maridado con los vinos de la bodega
Menú maridat amb els vins del celler*

90 €