



montrubí
Menú degustación
Menú degustació

Chef's Appetizer
Aperitivo del Chef

*Red prawn tartar from Vilanova i la Geltrú, trout roe, coriander sprouts,
goat cheese and grapes*
*Tartar de gamba roja de Vilanova i la Geltrú, huevas de trucha, germinados de cilantro,
queso de cabra y uva*

*Warm cream of zucchini from our garden emulsified with young garlic oil,
cod quenelle and piparra foam*
*Crema tibia de calabacín de nuestro huerto emulsionada con aceite de ajos tiernos,
quenelle de bacalao y espuma de piparra*

*Sautéed seasonal mushrooms, egg cooked at low temperature and truffled
potato parmentier with a light streak of black truffle*
*Salteado de setas de temporada, huevo cocinado a baja temperatura y parmentier de
patata trufada con una ligera rayadura de trufa negra*

Seasonal artichoke, foie cream, crispy Iberian ham and butifarra oil powder
Alcachofa de temporada, crema de foie, crujiente de jamón ibérico y polvo de aceite de butifarra

*Penedès mute duck ravioli cooked at low temperature with 100% Sumoll red wine,
pumpkin cream from our garden accompanied by toasted pine nuts*
*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*

Catalan cheese cake, pistachio soil and raspberry jam
Pastel de quesos catalanes, tierra de pistachos y mermelada de frambuesa

False tiramisu truffle, Amaretto gelatin, coffee crunch and black truffle spheres
Falsa trufa de tiramisú, gelatina de Amaretto, crujiente de café y esferificaciones de trufa negra

Café y petit fours
Cafè i petit fours

90 €