



montrubí

*Menú degustación*

*Carabinero a la sal de vino tinto envuelto en hojas de nuestros viñedos  
y flores de su cubierta vegetal*

*Patata violeta bañada en crema de bimi emulsionada con aceite  
de calçots, flor de ajo y velo violeta*

*Chipirón relleno de setas de temporada, espuma de coliflor y huevas  
de pescado*

*La gallina de Aurelia y sus huevos de oro*

*Donete de calçot del huerto bañado en Romesco*

*Pato mudo del Penedès con texturas de pistacho y ciruela pasa*

*Espuma de yougur griego con crema de membrillo y lluvia de almendras*

*“La montaña de Montserrat”*

*(Mató frito con helado de miel y esponja de chocolate)*

*Café i petit fours*

*90€ IVA incluido*

*Maridaje de 8 vinos: 30€ IVA incluido*