



montrubí

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota cortado a mano 25€
“pa amb tomàquet” 3,5€

Cecina de Angus certificada 30€
pan soplado

Carapaccio de vaca vieja 25€
rúcula, parmesano y perlas de aceite de oliva

Croqueta de jamon iberico 2.5€/u
velo de tocino y leche fresca de vaca Kmo

DEL HUERTO DE MONTRUBI

Verduras al vapor 17€ V
humus de berenjena y tierra de aceituna negra

Xatonada clásica 25€
del Penedès

Queso straciatella 17€ V
tomate confitado y hierbas del jardín

Alcachofa del Prat 20€
cardo, huevo poché y butifarra negra

Espárragos verdes sobre sopa de Vilanova 20€
rayadura de trufa negra

Pastel de calçots 18€ V
parmentier de salsa romescu



montrubí

LOS CLÁSICOS

*Canelón de rabo de toro 21€
bechamel de foie y reducción de Sumoll*

*Arroz meloso de pato Mudo del Penedès 23€
con habas de nuestro huerto*

*Arroz del día 28€
mar y montaña*

LAS CARNES

*Solomillo de ternera Angus
tierra de chocolate, queso azul y manzana de foie 26€*

*Paletilla deshuesada de cordero lechal 32€
corona de avellanas y yogurt*

*Lingote de lomo alto de Rubia gallega 24€
crema de cacahuete, setas de temporada y cilantro*

*Lomo de jabali Kmo en escabeche 24€
zanahoria baby con trufa*

LOS PESCADOS

*Merluza de pincho 26€
cola de langostinos y espalda de ajo frito*

*Bacalao a baja temperatura 22€
puré de calabacín, emulsión de ajos tiernos y crujiente de tinta de calamar*

*Calamares y habitas del huerto 20€
salteados en Xarel.lo*