



montrubí

PARA EMPEZAR

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

Cecina de Angus certificada 30€
pan soplado

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

Croqueta de jamón ibérico 2,5€/u
velo de tocino y leche fresca de vaca Kmo

DEL HUERTO DE MONTRUBÍ

Hummus de berenjena 17€ V
verduras al vapor y tierra de aceituna negra

Xatonada clásica 25€
del Penedès

Queso straciatella 17€ V
tomate confitado y hierbas del jardín

Salmorejo de remolacha 14€ V
con queso cremoso

Pastel de puerro 18€ V
y salsa romesco



montrubí

LOS CLÁSICOS

*Canelón de rabo de toro 23€
bechamel de foie y reducción de Sumoll*

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

*Arroz del día 28€
con gamba roja de Vilanova*

LAS CARNES

*Solomillo de ternera añejo 26€
queso azul, foie y reducción de ternera*

*Paletilla deshuesada de cordero lechal 32€
corona de almendra y yogur*

*Lingote de lomo alto de Rubia Gallega 24€
crema de avellana y setas de temporada*

*Pluma ibérica a baja temperatura 24€
con parmentier y escamas de trufa de verano*

LOS PESCADOS

*Lomo de merluza 26€
cola de gamba roja y crema de langosta*

*Bacalao a baja temperatura 22€
puré de calabacín y crujiente de tinta de calamar*