



montrubí

MENÚ DEGUSTACIÓN

Abril 2025

Crujiente de camarones, panacota de coliflor con consomé y croqueta de perdiz

L'Ancestral 2022

Pasta rellena de consomé y jugo de pato

La Peona 2023

Alcachofa confitada de nuestro huerto con praliné de cacahuete y papada ibérica

Durona Parellada 2023

Cococha de bacalao con pil-pil de salicornia

Serres Velles Macabeo 2021

Lubina salvaje con verduras del huerto

Gaintus Radical Sumoll 2019

Pularda rellena de sobrasada y pistachos

Serres Velles Cariñena 2021

Crema de queso de cabra con naranja asada

Gaintus Sobremadurado Sumoll 2022

Souflé de frutos rojos

L'Ancestral Rosé 2022

Petit fours

90,00€ por persona

El precio no incluye bebidas

Recomendamos elegir el maridaje de vinos Montrubí, especialmente seleccionado para armonizar con cada plato. Suplemento MARIDAJE MONTRUBÍ 30,00€

