

# Arrels

---

## MENÚ ARRELS

Grissinis de mostassa a l'Antiga

Cullereta de seitó casolà amb melmelada de tomàquet i oli de tòfona

Pernil de gla amb pa de vidre

Mousse de foie amb nous de Macadàmia caramel litzada i gelatina de vinagreta de mòdena

Caneló de pollastre de corral amb beixamel de tòfona

Crema de patates Kennebec amb tòfona i cruixent de pernil

Gambetes vermelles de Vilanova a la planxa

### SEGONS A TRIAR:

Romescada de rap amb llagosta i patates a cantos

○

Filet de vedella a la brasa amb escalopa de foie i la seva guarnició

○

Premsat de xai de llet amb textures de poma

### POSTRES:

Escuma de torró de Xixona amb gelat de vainilla

Vins i caves del Penedès  
Aigües minerals i pa artesà  
Cafè ecològic

**35,00 €**

IVA inclòs

---

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Piruleta de parmesà amb orenga

Polvorons d'espínacs a la catalana

Terrina de bou de mar amb caviar de salmó i escuma de garotes

Carxofes del Prat confitades al cava amb encenalls de foie i tòfona d'hivern

Caneló de gall negre Penedès (IGP) amb beixamel de tòfona

Caldereta de llagosta a l'estil Menorquí

Premsat de garrinet de llet lacat amb mel i espècies

Mousse de catànies Cudié amb gelat de xocolata

Bodega a part  
Aigües minerals i pa artesà  
Cafè ecològic  
Petits entreteniments

**45,00 €uros**

**50,00 €uros amb bodega**

IVA inclòs

---

**Sempre obert, excepte Nadal, Sant Esteve i 1 de gener**

---

Carrer Sant Josep, 16  
08730 Santa Margarida i els Monjos  
BARCELONA

**93 898 10 31**