



MENÚ PER GAUDIR

*El camí és més divertit
si el caminem junts.*

Per compartir:

Parfait de foie amb melmelada de tomàquet
Ració de pernil de gla i pa de vidre sucat amb tomàquet de penjar
Pop a la gallega amb pimentó de la Vera
Gamba de tercera tria a la planxa
Llauna d'escamarlans de la llotja amb soia
Ravioli de gall negre amb pasta wonton i salsa de ceps

Segon a triar:

Ànec mut del Penedès rostit a la catalana amb greixonera
Filet de vedella de carn madurada al cafè París
Tronc de turbot a la brasa amb verduretes del Tros d'Ordal

Pre-postre:

Sorbet de mandarina amb patxaran

Postre:

Copa de mascarpone amb fruits vermells

Pa artesanal i aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours

45,00 €uros

*Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment,
preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.*

C/ Sant Josep, 14 - 08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)

Tel. 93 898 10 31 - www.arrels.cat  