



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:

Lingot de xai cuinat sense pressa amb salsa ratafia
Filet de vedella de carn madurada amb salsa cafè París
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 + IVA

*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  



MENÚ AMB FAMÍLIA

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

Per compartir:

Parfait de foie
Torradeta sucada de tomacó i pernil de gla
Escalivada amb raïm i sardina fumada
Cassoleta de patates a cantos amb salsa brava
Closcada del Delta amb all i oli de curri
Mini caneló de pollastre de corral i beixamel de tòfona

Segon a triar:

Bacallà gratinat amb all i oli de romesco i fons d'espínacs de fulla
Entrecot de vedella de carn madurada amb guarnició
Ànec a la catalana amb prunes i pinyons
Llata de vedella amb bolets

Pre-postre:

Sorbet de mojito

Postre:

Tiramisú amb gelat

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

35,00 €uros + IVA

*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  