



## 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 verdures 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](http://www.arrels.cat)**  