



MENÚ PER GAUDIR 2025

Aperitiu de benvinguda:

Xips de verdures

Olives cruixents

Per compartir:

Torrada de pernil de gla sucada amb tomacó i oli de Ca la Madrona
Coca de salmó maridat amb cremós de formatge i mel del Castell de Penyafort
Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada i all i oli d'all negre
El nostre assortiment de les tres croquetes
Mini caneló del rostit amb beixamel de tòfona d'hivern

Segon a triar:

Suquet de peix de costa segons el mar amb patates a cantos
o
Filet de vedella de Girona a la brasa amb patata a la forquilla i salsa de cafè París
o
Premsat de xai de pastor amb salsa ratafia

Pre-postres:

Sorbet de llimona al cava

Postres:

Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla de Madagascar

Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours

50 €uros + iva

NOTA: MENÚS AMB PRÈVIA RESERVA I A PARTIR DE 8 PERSONES.

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  