



MENÚ PER GAUDIR 2026

Aperitiu de benvinguda:

Xips de verdures

Olives cruixents

Per compartir:

Torrada de pernil de gla sucada amb tomacó i oli de Ca la Madrona

Ensaladilla feta a casa amb salmó fumat i crostonets de pa

Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada i all i oli d'all negre

Pop a la gallega amb pimentó de la Vera

Ravioli de gall negre del Penedès amb beixamel de tòfona

Segon a triar:

Suquet de peix de costa a l'estil dels Pescadors amb patates a cantos

o

Filet de vedella de Girona a la brasa amb patata a la forquilla i salsa de cafè París

o

Xai cuinat a baixa temperatura sense feina amb la seva salsa

o

Ànec rostit amb greixonera amb prunes i pinyons

Pre-postres:

Sorbet de mandarina al Patxaran

Postres:

Mil fulles cruixent de crema, nata i fruita

Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals

Vins i caves del Penedès

Cafè o infusions

Petit fours

55 €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  