



COME  
RICE  
WITH ME

## ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

**TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAU D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA** | 10,50€  
🍷🍴🌱

Tomate de temporada con una crema suave de all-i-oli y albahaca

**BOL D'ENCIAM ROMÀ, TOMÀQUET DE TEMPORADA, CEBA TENDRA, PASTANAGA D'HORT I OLIVES DE KALAMATA** | 10,50€  
🍷🍴🌱

Bol de lechuga romana, tomate de temporada, cebolla tierna, zanahoria de la huerta y olivas de Kalamata

**CARPACCIO DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA** | 15,90€  
🍷🍴

Carpaccio de gambita blanca de Vilanova

**AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SICHUAN** | 15,25€  
🍴

Ensalada de queso de cabra con infusión de frutos rojos y pimienta Sichuan

**SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT** | 10,20€  
🍷🍴

Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil

**ENSALADILLA RUSSA "ARTESANAL" AMB BECS DE PA (NORMAL O SENSE GLUTEN)** | 8,35€  
🍷🍴

Ensaladilla rusa "artesana" con picos de pan (normal o sin gluten)

**OSTRES GUILLARDEAU DEL N° 2** | 5,95€/u.  
🍷🍴

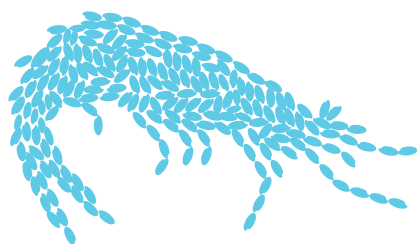
Ostras Guillardreau del nº 2

**ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSÀ ESPECIAL DE OLIVES Y PIPARRES** | 3,85€  
🍷🍴

Anchoas de costa con nuestra salsa especial de olivas y piparras

**FESTIVAL D'ENCIAMETS I TONYINA AMB LA NOSTRA SALSÀ SECRETA** | 13,20€  
🍷🍴

Festival de lechuguitas y atún con nuestra salsa secreta



🍷 Apte per a celíacs. Indicar en fer la comanda per assegurar la traçabilitat

Apto para celíacos. Indicar al hacer el pedido para asegurar la trazabilidad

🌱 Apte per a vegetarians

Apto para vegetarianos

🍷 Sense lactosa

Sin lactosa

## ENTRANTS CALENTS · Entrantes calientes

**MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLORE I FARIGOLA** | 11,25€  
🍷🍴

Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo

**MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA** | 9,35€  
🍷🍴

Mini croquetas de mejillones hechas en casa

**PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC ACABAT DE MOLDRE** | 8,25€  
🍷🍴🌱

Patatas con all-i-oli y pimienta blanca recién molida

**CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL, JULIVERT I SALSÀ DE SOJA** | 15,50€  
🍷🍴

Calamares salteados al wok con ajo, perejil y salsa de soja

**CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS** | 13,50€  
🍷🍴

Calamares "sevillanos" enharinados y fritos

**MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA** | 9,35€  
🍷🍴

Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa

**TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES AMB OLI D'ALL I JULIVERT** | 15,60€  
🍷🍴

Tallarinas de playa salteadas con aceite de ajo y perejil

**LES NOSTRES PATATES BRAVES** | 8,25€  
🍷🍴

Nuestras patatas bravas

**MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA (MOLT CRUIXENT)** | 8,35€  
🍷🍴

Morro de cerdo ibérico de bellota (muy crujiente)

**ZAMBURINYES A LA PLANXA AMB LA VINAGRETA DEL MEU AMIC DAVID DEL MOLINO DE URDÁNIZ** | 19,90€  
🍷🍴

Zamburíñas a la plancha con la vinagreta de mi amigo David del Molino de Urdániz

**ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS** | 19,75€  
🍷🍴

Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas

**ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA** | 15,60€  
🍷🍴

Ortiguillas de mar a la andaluza

**GAMBETA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJADA** | 19,75€  
🍷🍴

Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada

**GAMBA VERMELLA MITJANA DE LA LLOTJA DE VILANOVA A LA PLANXA** | 6,85€/u.  
🍷🍴

Gamba roja mediana de la lonja de Vilanova a la plancha

## ARROSSOS I FIDEUÀS · Arroces y fideuás

**ARRÒS DE LLAGOSTINS DE LA LLOTJA DE VILANOVA I PEUS DE PORC RAL DESOSSATS** 27,10€

Arroz de langostinos de la lonja de Vilanova y pies de Cerdo Ral deshuesados

🍷🍴

**ARRÒS DE VERDURETES (AMB 20 CLASSES DE VERDURA ESCOLLIDES SEGONS TEMPORADA)** 19,65€

Arroz de verduritas (con 20 tipos de verdura escogidos según temporada)

🍷🍴🌱

**ARRÒS "HOMENATGE AL PORC IBÈRIC" AMB TROMPETES DE LA MORT** 19,65€

Arroz "homenaje al cerdo ibérico" con trompetas de la muerte

🍷🍴

**FIDEUÀ** 18,60€

Fideuá

🍷

**ARRÒS NEGRE DE SÍPIA DE PLATJA** 19,65€

Arroz negro de sepia de playa

🍷🍴

**ARRÒS DE SOBRASSADA DE PORC NEGRE DE MALLORCA ELABORADA PER XESC REINA AMB FORMATGE DE CABRA "BLAU DE L'AVI TON" DE ROBERT CAMPS** 23,65€

Arroz de sobrasada de cerdo negro de Mallorca elaborada por Xesc Reina con queso de cabra "Blau de l'Avi Ton" de Robert Camps

🍴

**ARRÒS DE CEPS I Ceba CARAMEL·LITZADA ACABAT AMB PARMESÀ REGGIANO RESERVA I OLI DE TÒFONA BLANCA** 24,10€

Arroz de boletus edulis y cebolla caramelizada acabado con parmesano Reggiano Reserva y aceite de trufa blanca

🍴

**ARRÒS D'ALETES DE POLLASTRE I GAMBA VERMELLA DE VILANOVA A L'ALLET** 34,70€

Arroz de alitas de pollo y gamba roja de Vilanova al ajillo

🍷🍴

**ARRÒS D'ORTIGUILLES DE MAR I PAPADA 100% GLA AMB ACABAT EN DIRECTE** 24,50€

Arroz de ortiguillas de mar y papada 100% bellota con acabado en directo

🍷🍴



## ARROSSOS MARINERS · Arroces marineros

**ARRÒS DE LLAMÀNTOL** 28,50€

Arroz de bogavante

🍷🍴

**ARRÒS PARELLADA DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT** 25,95€

Arroz parellada de gambita blanca de Vilanova a l'all cremat

🍷🍴

**ARRÒS A LA MARINERA** 21,85€

Arroz a la marinera

🍷🍴

**ARRÒS DE GAMBA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA** 34,70€

Arroz de gamba roja de la lonja de Vilanova

🍷🍴

**ARRÒS DE CLOÏSSES DE CARRIL I ALGA CODIUM (CAIXALADA DE MAR)** 25,30€

Arroz de almejas de Carril y alga Codium (bocado de mar)

🍷🍴

**ARRÒS DE CRANCS I GALERES** 18,60€

Arroz de cangrejos y galeras

🍷🍴

**ARRÒS D'ESCAMARLANS DE PLATJA** 21,85€

Arroz de cigalitas de playa

🍷🍴

**ARRÒS DE NÈCORES** 26,30€

Arroz de nécoras

🍷🍴

**ARRÒS DE GAMBOT DE HUELVA** 36,50€

Arroz de Carabinero de Huelva

🍷🍴

## ARROSSOS CALDOSOS · Arroces caldosos

**Amb molt de caldo! · ¡Con mucho caldo!**

**ARRÒS CALDÓS DE CLOÏSSES DE CARRIL** 25,75€

Arroz caldoso de almejas de Carril

🍷🍴

**ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL "A L'ESTIL DEL NOSTRE AMIC MANEL"** 31,80€

Arroz caldoso de bogavante "al estilo de nuestro amigo Manel"

🍷🍴

**ARRÒS CALDÓS DE NÈCORES** 29,50€

Arroz caldoso de nécoras

🍷🍴

● **TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM 2 PERSONES I PREU PER PERSONA**

Todos los arroces mínimo 2 personas y precio por persona

## PEIX DE LA LLOTJA · Pescado de la lonja

### PREGUNTAR AL NOSTRE PERSONAL DE SALA, QUIN PEIX TENIM AVUI

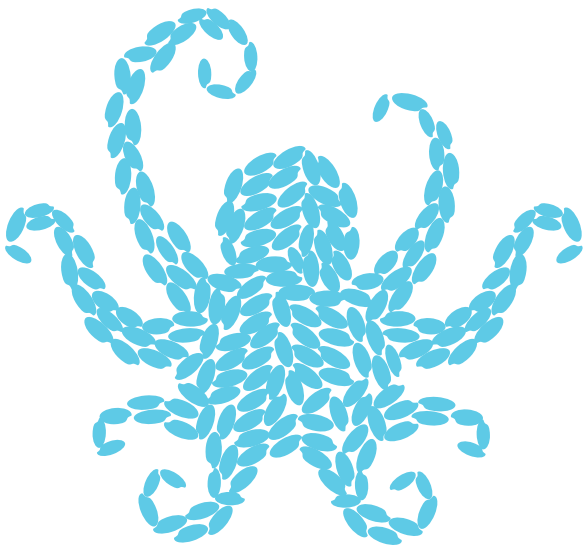
29,00€



Preguntar a nuestro personal de sala, qué pescado tenemos hoy

### GUARNICIONS: PATATES FREGIDES ARTESANALS O AMANIDA

Guarniciones: patatas fritas artesanales o ensalada



## PER ALS NENS · Para los niños

### ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET

Espaguetis con tomate

10,50€



### MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA AMB PATATES FREGIDES "ARTESANES"

Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa con patatas fritas "artesanas"

10,50€



### TIRES DE POLLASTRE AMB UN EMPANAT MOLT CRUIXENT I PATATES FREGIDES "ARTESANES"

Tiras de pollo con un empanado muy crujiente y patatas fritas "artesanas"

14,00€



### PA

Pan

1,60€



### PA SENSE GLUTEN

Pan sin gluten

2,60€



# ARRÒS DEL DIA

## A ESCOLLIR · MÍNIM 2 PERSONES

Para elegir - Mínimo 2 personas

12,50€

De dilluns a divendres migdia excepte juliol i agost, dies festius, ponts i festes locals Barcelona, Tarragona i nacionals.

De lunes a viernes mediodía, excepto julio y agosto, días festivos, puentes y fiestas locales Barcelona, Tarragona y nacionales.

## FIDEUÀ NEGRE AMB ALL-I-OLI

Fideuá negra con "all-i-oli"

## ARRÒS DE POLLASTRE I VERDURETES

Arroz de pollo y verduras



## ARRÒS DE GALERES AMB MUSCLOS I SÍPIA DE PLATJA

Arroz de galeras con mejillones y sepia de playa



## ARRÒS DE CRANCS AMB MUSCLOS I SÍPIA DE PLATJA

Arroz de cangrejos con mejillones y sepia de playa



## ARRÒS DE CALAMARS AMB MUSCLOS

Arroz de calamares con mejillones



## ARRÒS DE XAMPINYÓ I GÍRGOLES AMB SÍPIA DE PLATJA I MUSCLOS DE ROCA

Arroz de champiñón y gírgolas con sepia de playa y mejillones de roca



## ARRÒS DE SÍPIA AMB MUSCLOS

Arroz de sepia con mejillones



## ARRÒS MAR I MUNTANYA DE POLLASTRE DE CORRAL I GAMBA BLANCA DE VILANOVA AMB MUSCLOS I SÍPIA DE PLATJA

Arroz mar y montaña de pollo de corral y gamba blanca de Vilanova con mejillones y sepia de playa



## ARRÒS DE COSTELLA DE PORC AMB PEBROTS VERDS FREGITS

Arroz de costilla de cerdo con pimientos verdes fritos



## ARRÒS DE ROSSELLONES I CANSALADA FRESCA

Arroz de chirlas y panceta fresca





O

O



G O O D

S A V E

T H E R I C E



O

O



RIÇE  
TOSSE  
YOU

**Tots els migdies**  
Todos los mediodías

**Nits: divendres, dissabtes i vigílies de festiu**  
Noches: viernes, sábado y vísperas de festivo

# ALL FOR ONE

## POSTRES · Postres

**POMES AL FORN "DE CULLERADA" AMB CANYELLA, VAINILLA DE TAHITÍ, GELAT DE VAINILLA I CAMEL** 8,35€

Manzanas al horno "de cucharada" con canela, vainilla de Tahití, helado de vainilla y caramelo

**TARONGES CAMEL-LITZADES AMB MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA** 7,50€

Naranjas caramelizadas con mousse de chocolate blanco

**ARRÒS AMB LLET ELABORAT AMB ARRÒS BOMBA SELECCIONAT (Opcinal sense lactosa, suplement de 1€)** 7,30€

Arroz con leche elaborado con arroz bomba seleccionado (opcional sin lactosa, suplemento de 1€)

**SOPA DE COCO AMB DAUS DE PINYA DOLÇA DE COSTA RICA, FETA AMB LLET NATURAL DE COCO** 8,70€

Sopa de coco con dados de piña dulce de Costa Rica, hecha con leche natural de coco

**DAUS DE PINYA DOLÇA DE COSTA RICA AMB ESCUMA DE CREMA CATALANA CREMADA** 8,35€

Dados de piña dulce de Costa Rica con espuma de crema catalana quemada

**IOGURT GREC AMB UNA INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SICHUAN** 6,25€

Yogurt griego con una infusión de frutos rojos y pimienta Sichuan

**CATÀNIES DE VILAFRANCA DE PENEDÈS (6 UNITATS)** 5,60€

Catanias de Vilafranca del Penedés (6 unidades)

**FLAM D'OU ECOLÒGIC CASOLÀ (amb nata casolana, suplemento de 1,75€)** 5,25€

Flan de huevo ecológico casero (con nata casera, suplemento de 1,75€)

**MOUSSE DE XOCOLATA AMB INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SICHUAN** 7,30€

Mousse de chocolate con infusión de frutos rojos y pimienta Sichuan

**BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA** 8,35€

Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido

**BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA SENSE GLUTEN** 9,40€

Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido sin gluten

**PASTÍS DE FORMATGE FET A CASA "BRUTAL"** 8,65€

Tarta de queso hecha en casa "Brutal"

**"TORRIJA" CAMEL-LITZADA AMB PA DE BRIOIX I GELAT DE LLET MERENGADA (BRUTAL)** 8,50€

Torrija caramelizada con pan de brioche y helado de leche merengada (Brutal)

**SORBET DE LLIMONA AMB CAVA** 7,30€

Sorbete de limón con cava

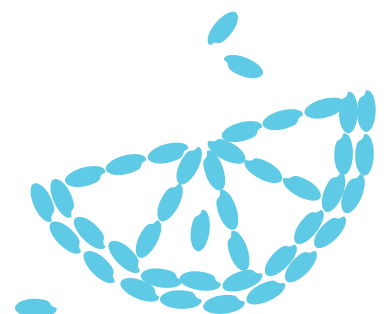
**BOLA DE GELAT: XOCOLATA, MADUIXA, VAINILLA, TURRÓ, LLIMONA, NATA O LLET MERENGADA (Únicament la de vainilla i la de llimona són aptes per a celíacs)** 2,95€/u

Bola de helado: chocolate, fresa, vainilla, turrón, limón, nata o leche merengada (Únicamente la de vainilla y la de limón son aptos para celíacos)

## PER HARMONITZAR AMB LES NOSTRES POSTRES · Para harmonizar con nuestros postres

**COPA DE LICOR DE JENGIBRE NATURAL** 5,90€

**COPA DE MOSCATEL FLORALIS** 5,90€



PAUK  
ELLA

Take my rice away



[botiga.larrosseria.com](http://botiga.larrosseria.com)