



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.
🍷🍴

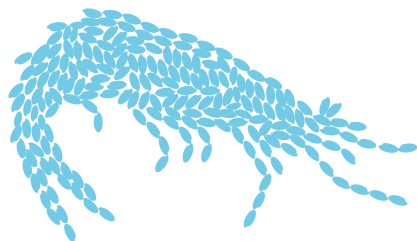
Ostras Guillardau del nº 2

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€
🍷🍴

Zamburiñas 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



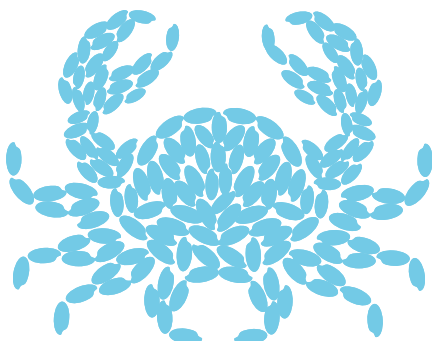
ARRÒS D'ALETES DE POLLASTRE I GAMBÀ VERMELLA DE VILANOVA A L'ALLET 34,70€

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 gambeta 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

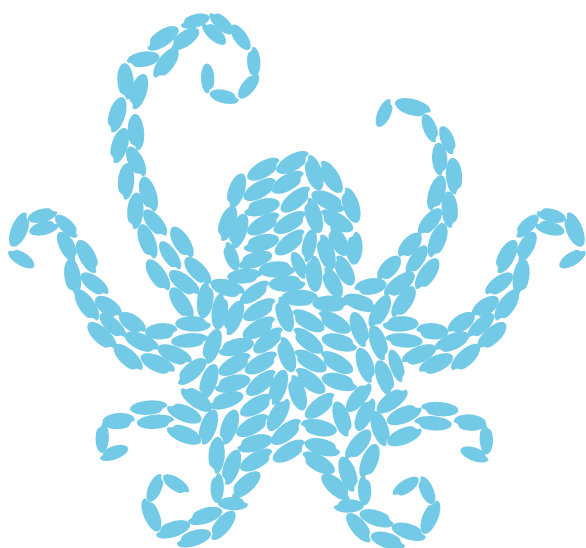
Preguntar a nuestro personal de sala, qué pescado tenemos hoy

29,00€



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

VERMUTS

VERMUTS

APERITIUS · Aperitivos

BOSSA DE PATATES XIPS AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT CASOLANA FETA A CASA | 2,95€
🚫🍷

Bolsa de patates chips con nuestra salsa especial de vermut casera hecha en casa

OLIVES FARCIDES D'ANXOVA | 3,50€
🚫🍷

Olivas rellenas de anchoa

OLIVES DE KALAMATA | 4,10€
🚫🍷

Aceitunas de kalamata

FREDS · 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

ENSALADILLA RUSSA "ARTESANAL" AMB BECS DE PA (NORMALS O SENSE GLUTEN) | 8,35€
🚫🍷

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

LLAUNES · Latas

ESCOPINYES AMB LLIMONA O AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT FETA A CASA | 13,50€
🚫🍷

Berberechos con limón o con nuestra salsa especial de vermut hecha en casa

DEL MAR · Del mar

OSTRAS GUILLARDEU DEL N°2 | 5,95€/u
Ostres Guillaudeu del n°2 | 🚫🍷

ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT (DOS FILETS) | 3,85€
🚫🍷

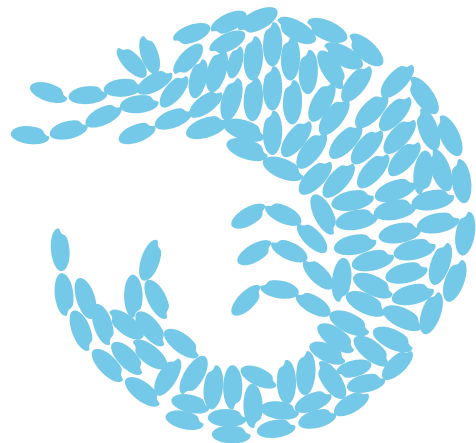
Anchoas de costa con nuestra salsa especial de vermut (dos filetes)

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

Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA | 15,90€
🚫🍷

Carpaccio de gamba blanca de Vilanova



FREGITS · Frituras

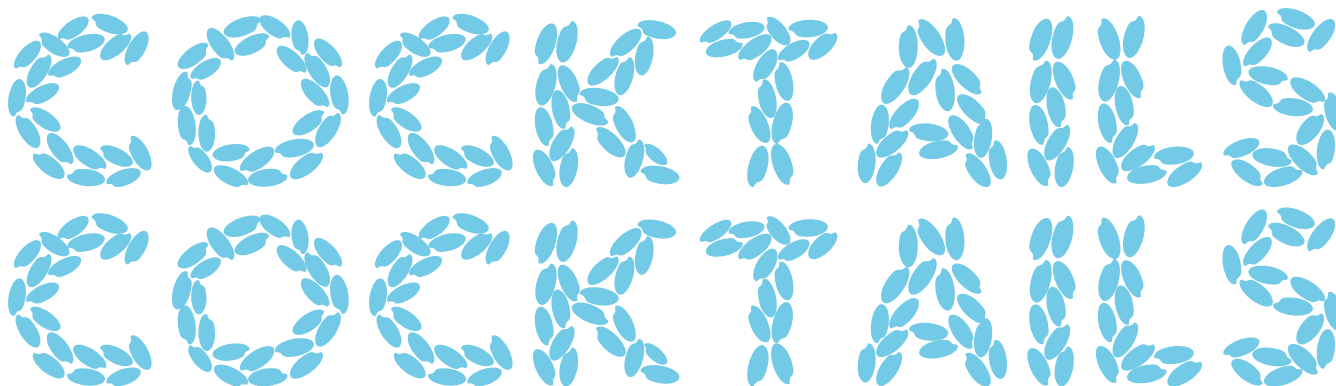
LES NOSTRES PATATES BRAVES Nuestras patatas bravas	8,25€ 🍷🍴
PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC ACABAT DE MOLDRE Patatas con all-i-oli y pimienta blanca recién molida	8,25€ 🍷🍴🌱
MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa	9,35€ 🍷🍴
ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA Ortigaillas de mar a la "andaluza"	15,60€ 🍷🍴
MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA Mini croquetas de mejillones hechas en casa	9,35€ 🍷🍴
CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS Calamares "sevillanos" enharinados y fritos	13,50€ 🍷🍴
MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA Morro de cerdo ibérico de bellota	8,35€ 🍷🍴

WOK · Wok

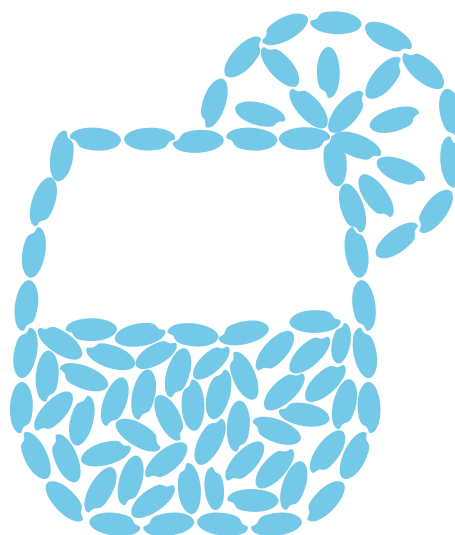
CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL, JULIVERT I Salsa DE SOJA Calamares salteados al wok con ajo, perejil y salsa de soja	15,50€ 🍷🍴
ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas	19,75€ 🍷🍴
GAMBETA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJADA Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada	19,75€ 🍷🍴
TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES Tallarinas de playa salteadas	15,60€ 🍷🍴

VAPOR · Vapor

MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLORER I FARIGOLA Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo	11,25€ 🍷🍴
---	--------------



MOJITO	7,00€
MOJITO DE JAGGER	7,00€
MOJITO DE FRESA	7,00€
CAIPIGRISIMA	7,00€
CAIPIROSKA	7,00€
CAIPIRINHA	7,00€
SAN FRANCISCO	7,00€
MOJITO SIN ALCOHOL	6,00€
SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL	6,00€



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€

Catánias 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