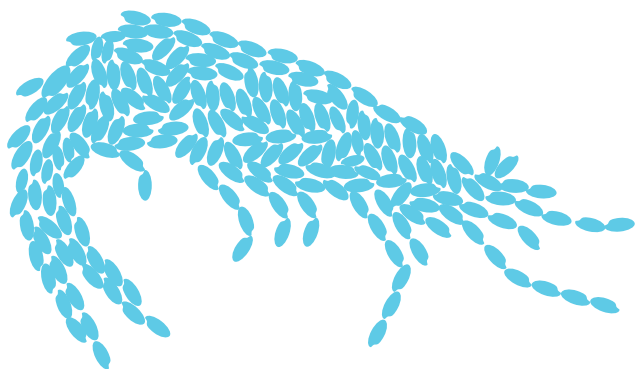




COME
RICE
WITH ME

ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAU D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA	9,95€ ⓧ Ⓥ
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	9,95€ ⓧ Ⓥ
Bol de lechuga romana, tomate de temporada, cebolla tierna, zanahoria de la huerta y olivas de Kalamata	
CARPACCIO DE GAMBA BLANCA DE VILANOVA	14,50€ ⓧ
Carpaccio de gamba blanca de Vilanova	
SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT	8,95€ ⓧ
Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil	
ENSALADILLA RUSSA "ARTESANAL" AMB BECS DE PA (ESPECIALITAT)	7,95€ ⓧ
Ensaladilla rusa "artesana" con picos de pan (especialidad)	
LES NOSTRES OSTRES PREMIUM PROCEDENTS DE NORMANDIA	3,95€/u. ⓧ
Nuestras ostras premium procedentes de Normandía	



ⓧ 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

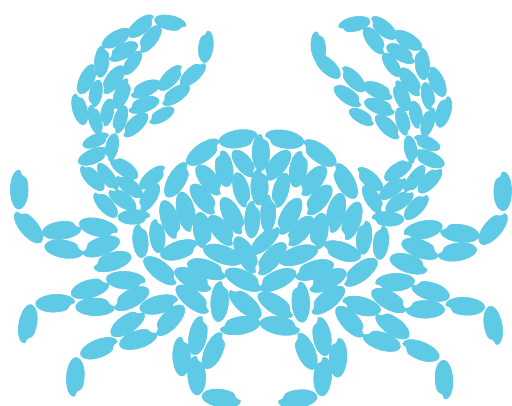
Ⓥ Apte per a vegetarians
Apto para vegetarianos

ENTRANTS CALENTS · Entrantes calientes

MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLORER I FARIGOLA	9,95€ ⓧ
Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo	
MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA	8,90€ ⓧ
Mini croquetas de mejillones hechas en casa	
PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC ACABAT DE MOLDRE	7,75€ ⓧ Ⓥ
Patatas con all-i-oli y pimienta blanca recién molida	
CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL, JULIVERT I Salsa DE SOJA	14,95€ ⓧ
Calamares salteados al wok con ajo, perejil y salsa de soja	
CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS	12,80€ ⓧ
Calamares "sevillanos" enharinados y fritos	
LES NOSTRES PATATES BRAVES	7,75€ ⓧ
Nuestras patatas bravas	
MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA	8,90€ ⓧ
Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa	
MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA (MOLT CRUIXENT)	7,85€ ⓧ
Morro de cerdo ibérico de bellota (muy crujiente)	
TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES	14€ ⓧ
Tallarines de playa salteadas	
ZAMBURINYES A LA PLANXA AMB LA VINAGRETA DEL MEU AMIC DAVID DEL MOLINO DE URDÁNIZ	18,90€ ⓧ
Zamburiñas a la plancha con la vinagreta de mi amigo David del Molino de Urdániz	
ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS	18,50€ ⓧ
Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas	
ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA	13€ ⓧ
Ortigaillas de mar a la andaluza	
GAMBETA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJADA	18,50€ ⓧ
Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada	

ARROSSOS I FIDEUÀS · Arroces y fideuás

ARRÒS DE LLAGOSTINS DE LA LLOTJA DE VILANOVA I PEUS DE PORC RAL DESOSSATS	25,80€
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)	18,70€
Arroz de verduritas (con 20 tipos de verdura escogidos según temporada)	ⓧ Ⓥ
ARRÒS "HOMENATGE AL PORC IBÈRIC" AMB TROMPETES DE LA MORT	18,70€
Arroz "homenaje al cerdo ibérico" con trompetas de la muerte	ⓧ
FIDEUÀ	17,70€
Fideuá	
ARRÒS NEGRE DE SÍPIA DE PLATJA	18,70€
Arroz negro de sepia de playa	ⓧ
ARRÒS DE CEPES I CEBA CARMEL·LITZADA ACABAT AMB PARMESÀ REGGIANO RESERVA I OLI DE TÒFONA BLANCA	22,60€
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	28,40€
Arroz de alitas de pollo y gamba roja de Vilanova al ajillo	



● TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM 2 PERSONES I PREU PER PERSONA

Todos los arroces mínimo 2 personas y precio por persona

ARROSSOS MARINERS · Arroces marineros

ARRÒS DE LLAMÀNTOL	27,10€
Arroz de bogavante	ⓧ
ARRÒS PARELLADA DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT	22,60€
Arroz parellada de gambeta blanca de Vilanova a l'all cremat	ⓧ
ARRÒS A LA MARINERA	20,80€
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)	22€
Arroz de almejas de Carril y alga Codium (bocado de mar)	ⓧ
ARRÒS DE CRANCS I GALERES	17,70€
Arroz de cangrejos y galeras	ⓧ
ARRÒS D'ESCAMARLANS DE PLATJA	20,80€
Arroz de cigalitas de playa	ⓧ
ARRÒS DE NÈCORES	22€
Arroz de nécoras	ⓧ
ARRÒS DE GAMBOT DE HUELVA	36,50€
Arroz de Carabinero de Huelva	ⓧ

ARROSSOS CALDOSOS · Arroces caldosos

ARRÒS CALDÓS DE CLOÏSSES DE CARRIL	23,50€
Arroz caldoso de almejas de Carril	ⓧ
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL "A L'ESTIL DEL NOSTRE AMIC MANEL"	30,25€
Arroz caldoso de bogavante "al estilo de nuestro amigo Manel"	ⓧ
ARRÒS CALDÓS DE NÈCORES	25€
Arroz caldoso de nécoras	ⓧ

PEIX DE LA LLOTJA · Pescado de la lonja

PREGUNTAR AL NOSTRE PERSONAL DE SALA, QUIN PEIX TENIM AVUI

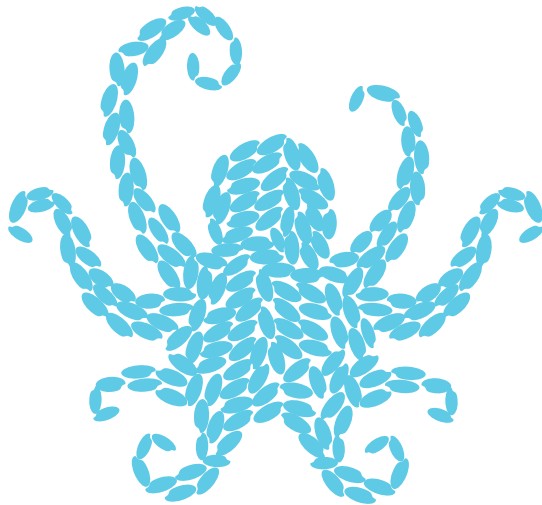
28€



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

ESPAQUETIS AMB TOMÀQUET

Espaguetis con tomate

9,90€

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"

9,90€



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

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

12,90€



PA

Pan

1,60€

PA SENSE GLUTEN

Pan sin gluten

2,60€

ARRÒS DEL DIA

A ESCOLLIR · MÍNIM 2 PERSONES

11€

Para elegir - Mínimo 2 personas

De dilluns a divendres migdia excepte el mes d'agost, dies festius, ponts i festes locals Barcelona, Tarragona i nacionals.

De lunes a viernes mediodía, excepto el mes de 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 verduritas

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 GÍRGOLAS 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



ARICE
TOSSE
YOU

**Obrim tots els migdies
de 13 a 16.30 hores**

**Abrimos todos los mediodías
de 13 a 16.30 horas**

POSTRES · Postres

POMES AL FORN "DE CULLERADA" AMB CANYELLA, VAINILLA DE TAHITÍ, GELAT DE VAINILLA I CAMEL 7,80€ 


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

TARONGES CAMEL·LITZADES AMB MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA 6,90€ 

Naranjas caramelizadas con mousse de chocolate blanco

ARRÒS AMB LLET ELABORAT AMB ARRÒS BOMBA SELECCIONAT (OPCIONAL SENSE LACTOSA, SUPLEMENT DE 1€) 6,80€ 

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 7,95€  

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

SORBET DE LLIMONA AMB CAVA 8,90€ 

Sorbete de limón con cava

FLAM D'OU ECOLÒGIC CASOLÀ (AMB NATA CASOLANA, SUPLEMENTO DE 1,75€) 4,90€ 

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

MOUSSE DE XOCOLATA AMB INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SICHUAN | 6,90€ 6,90€ 

Mousse de chocolate con infusión de frutos rojos y pimienta Sichuan

DAUS DE PINYA DOLÇA DE COSTA RICA AMB ESCUMA DE CREMA CATALANA CREMADA 7,90€ 

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

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA 7,90€ 

Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA SENSE GLUTEN 8,90€ 

Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido sin gluten

BOLA DE GELAT: XOCOLATA, MADUIXA, VAINILLA, TURRÓ, LLIMONA O LLET MERENGADA (ÚNICAMENT LADE VAINILLA I LA DE LLIMONA SÓN APTES PER A CELÍACS) 2,85€/u. | 2,85€/unitat

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

IOGURT GREC AMB UNA INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SIZCHUAN 5,85€ 

Yogurt griego con una infusión de frutos rojos y pimienta Sichuan

"TORRIJA" CAMEL·LITZADA AMB PA DE BRIOIX I GELAT DE LLET MERENGADA (BRUTAL) 7,90€

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

CATÀNIES DE VILAFRANCA DE PENEDÈS (6 UNITATS) 5,15€ 

Catánias de Vilafranca del Penedés (6 unidades)

PER HARMONITZAR AMB LES NOSTRES

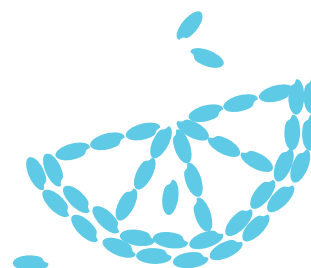
POSTRES · Para harmonizar con nuestros postres

COPA DE MALVASÍA DE SITGES "PECAT NOBLE" VINO DULCE DE PODREDUMBRE NOBLE 5,90€

COPA DE MUSCAT NATURAL DE RIVERSALTES "JOY EDU" 5,90€

COPA DE LICOR DE JENGIBRE NATURAL 5,90€

COPA DE MOSCATEL FLORALIS 3€



SUGGERIMENTS DEL XEF

ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

TÀRTAR DE GAMBETA BLANCA DE VILANOCA "UNA DELÍCIA" 18,00€

Tartar de gambeta blanca de Vilanova "Una delícia"

ESCABETX PICANT DE MUSCLOS SELECCIÓ GALÍCIA 8,50€

Escabeche picante de mejillones selección Galicia

ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

PLATET DE PÈSOLS FRESCOS SALTATS AMB GAMBA BLANCA DE VILANOVA I LES SEVES CORALS AMB TRIPA DE BACALLÀ FUMADA 17,50€

Platillo de guisantes frescos salteados con gamba blanca de Vilanova y sus corales con tripa de bacalao ahumada

DUO DE LLETONS (XAI I VEDELLA) AMB UN ACABAT MOLT CRUIXENT 12,50€

Dúo de mollejas (cordero y ternera) con un acabado muy crujiente

MUSCLOS AMB UN EMPANAT CRUIXENT I SALSÀ TÀRTARA AMB MOSTASSA VERD I ALFÀBREGA 9,50€

Mejillones con un empanado crujiente y salsa tártara con mostaza verde y albahaca

CANSALADA CUINADA 6 HORES AMB SOIA, GINGEBRE, XAROP D'AURO, VI DE XERÈS I PORRO AMB MUSCLOS EN ESCABETX PICANT I SALSÀ TÀRTARA AMB MOSTASSA VERDA I ALFÀBREGA 16,00€

Panceta cocinada 6 horas con soja, jengibre, jarabe de arce, vino de Jerez y puerro con mejillones en escabeche picante y salsa tártara con mostaza verde y albahaca

CROQUETES DE XISTORRA DE ZUBIRI PAMPLONA (DE LES MILLORS DEL MÓN MUNDIAL) 8,90€

Croquetas de chistorra de Zubiri Pamolona (de las mejores del mundo mundial)

OUS REMENATS AMB CEPS 12,50€

Huevos revueltos con ceps

LA NOSTRA VERSIÓ DE "CALLOS" PICANTETS 8,90€

Nuestra versión de callos picantitos

EL NOSTRE GUISAT DE CARAGOLS PICANTETS 10,50€

Nuestro guiso de caracoles picantitos

EMPANADILLES DE XISTORRA DE ZUBIRI 2,25€/u.

Empanadillas de chistorra de Zubiri

CAÑAILLES GRATINADES AMB MANTEGA D'ALL I JULIVERT 19,50€

Cañailles gratinadas con mantequilla de ajo y perejil

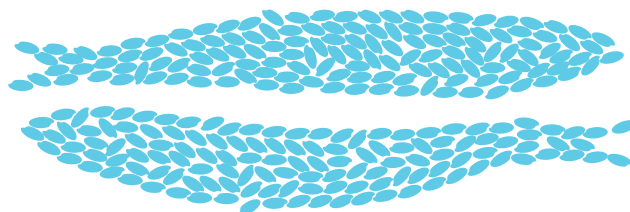
ARROSSOS MARINERS · Arroces marineros

ARRÒS DE SANTIAGUIÑOS 48,00€ (ració)

Arroz de santiaguinos

ARRÒS MAR I MUNTANYA D'ORTIGUILLES DE MAR I PAPADA 100% GLA DE RAÇA IBÈRICA AMB ACABAT EN DIRECTE 22,50€

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



VERMUTS

VERMUTS

VERMUTS

PATATES CHIPS "HOMENATGE ESPINALER" | 2,50€
Patatas chips "Homenaje Espinaler"

OLIVES FARCIDES | 2,80€
Olivas rellenas

ESCOPINYES AMB LLIMONA | 7,50€
Berberechos con limón

**ENSALADILLA RUSSA "ARTESANAL"
AMB BECS DE PA (ESPECIALITAT)** | 7,95€
Ensaladilla rusa "artesana" con picos
de pan (especialidad)

LES NOSTRES PATATES BRAVES "ARTESANES" | 7,75€
Nuestras patatas bravas "artesanas"

**PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC
ACABAT DE MOLDRE** | 7,75€
Patatas con all-i-oli y pimienta blanca
recién molida

MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA | 7,85€
Morro de cerdo Ibérico de bellota

TELLARINES DE PLATJA SALTEJADES | 14€
Tallarines de playa salteadas

**MINI CORQUETES DE GALLINA DE GRANJA
FETES A CASA** | 8,90€
Mini croquetas de gallina de corral hechas
en casa

**SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL
I JULIVERT** | 8,95€

Boquerones en vinagre con aceite de ajo
y perejil

**MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA,
LLORER I FARIGOLA** | 9,95€

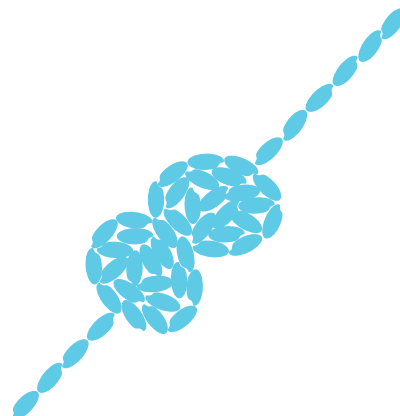
Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo

**CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS
I FREGITS** | 12,80€

Calamares "sevillanos" enharinados y fritos

**LES NOSTRES OSTRES PREMIUM
PROCEDENTS DE NORMANDIA** | 3,95€/u.

Nuestras Ostras premium procedentes
de Normandía



PACK
ELLA

Take my rice away



botiga.larrosseria.com