



COME
RICE
WITH ME

ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAU D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA 11,50€
 (V) (A) (L)

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 11,50€
 (V) (A) (L)

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

CARPACCIO DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA "UNA DELÍCIA" 17,00€
 (A) (L)

Carpaccio de gambita blanca de Vilanova "Una delicia"

SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT 11,50€
 (A) (L)

Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil

ENSALADILLA RUSSA AMB BECS DE PA (PREMI TOP 10 ESPANYA AL GASTRONOMIKA 2023) 9,25€
 (A) (L)

Ensaladilla rusa con picos de pan (Premio TOP 10 España en el Gastronomika 2023)

OSTRES GILLARDEAU DEL N° 2 6,50€/u.
 (A) (L)

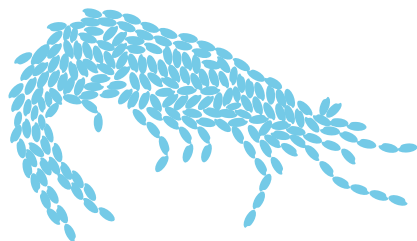
Ostras Gillardeau del nº 2

ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSА ESPECIAL D'OLIVES I PIPARRES (dos filets) 4,40€
 (A) (L)

Anchoas de costa con nuestra salsa especial de olivas y piparras (dos filets)

BURRATA AMB VINAGRETA DE TOMÀQUET DE TEMPORADA I OLI D'ALFÀBREGA 16,50€

Burrata con vinagreta de tomate de temporada y aceite de alfàbrega



(A) 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

(V) Apte per a vegetarians

Apto para vegetarianos

(L) Sense lactosa

Sin lactosa

ENTRANTS CALENTS · Entrantes calientes

MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLOLER I FARIGOLA 13€
 (A) (L)

Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo

MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA 9,75€
 (A) (L) **BEST SELLER**

Mini croquetas de mejillones hechas en casa

PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC ACABAT DE MOLDRE 8,95€
 (A) (L) (V)

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

CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL, JULIVERT I SALSА DE SOJA 15,90€
 (A) (L)

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

CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS 14,85€
 (A) (L)

Calamares "sevillanos" enharinados y fritos

MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA 9,75€
 (A) (L) **BEST SELLER**

Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa

TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES AMB OLI D'ALL I JULIVERT 16,50€
 (A) (L)

Tallarinas de playa salteadas con aceite de ajo y perejil

LES NOSTRES PATATES BRAVES "Les de l'Encarna" 8,95€
 (A) (L) **BEST SELLER**

Nuestras patatas bravas "Las de la Encarna"

MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA (MOLT CRUIXENT) 8,95€
 (A) (L)

Morro de cerdo ibérico de bellota (muy crujiente)

ZAMBURINYES A LA PLANXA AMB LA VINAGRETA DEL MEU AMIC DAVID DEL MOLINO DE URDÁNIZ 20,75€
 (A) (L)

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

ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS 20,50€
 (A) (L)

Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas

ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA 17,50€
 (A) (L)

Ortiguillas de mar a la andaluza

GAMBETA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJADA 20,50€
 (A) (L)

Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada

GAMBA VERMELLA MITJANA DE LA LLOTJA DE VILANOVA A LA PLANXA 7,25€/u.
 (A) (L)

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 27,50€
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) 19,75€
Arroz de verduritas (con 20 tipos de verdura escogidos según temporada)



ARRÒS "HOMENATGE AL PORC IBÈRIC" AMB TROMPETES DE LA MORT 19,75€
Arroz "homenaje al cerdo ibérico" con trompetas de la muerte

FIDEUÀ 18,60€
Fideuá



ARRÒS NEGRE DE SÍPIA DE PLATJA 19,75€
Arroz negro de sepia de playa



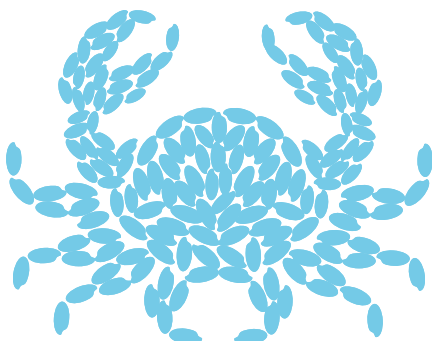
ARRÒS DE SOBRASSADA DE PORC NEGRE DE MALLORCA ELABORADA PER XESC REINA AMB FORMATGE DE CABRA "BLAU DE L'AVI TON" DE ROBERT CAMPS 25€
Arroz de sobrasada de cerdo negro de Mallorca elaborada por Xesc Reina con queso de cabra "Blau de l'Avi Ton" de Robert Camps

ARRÒS DE CEPS I CEBA CAMEL·LITZADA ACABAT AMB PARMESÀ REGGIANO RESERVA I OLI DE TÒFONA BLANCA 25€
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 36,50€
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 26€
Arroz de ortiguillas de mar y papada 100% bellota con acabado en directo



ARROSSOS MARINERS · Arroces marineros

ARRÒS DE LLAMÀNTOL 29€
Arroz de bogavante

ARRÒS PARELLADA DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT 24,25€
Arroz parellada de gambita blanca de Vilanova a l'all cremat

ARRÒS A LA MARINERA 22€
Arroz a la marinera

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA 36€
Arroz de gamba roja de la lonja de Vilanova

ARRÒS DE CLOÏSSES DE CARRIL I ALGA CODIUM (QUEIXALADA DE MAR) 26€
Arroz de almejas de Carril y alga Codium (bocado de mar)

ARRÒS DE CRANCS I GALERES 19€
Arroz de cangrejos y galeras

ARRÒS D'ESCAMARLANS DE PLATJA 22€
Arroz de cigalitas de playa

ARRÒS DE NÈCORES 29€
Arroz de nécoras

ARRÒS DE GAMBOT DE HUELVA 38€
Arroz de Carabinero de Huelva

ARROSSOS CALDOSOS · Arroces caldosos

Amb molt de caldo! · ¡Con mucho caldo!

ARRÒS CALDÓS DE CLOÏSSES DE CARRIL 28€
Arroz caldoso de almejas de Carril

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL "A L'ESTIL DEL NOSTRE AMIC MANEL" 33€
Arroz caldoso de bogavante "al estilo de nuestro amigo Manel"

ARRÒS CALDÓS DE NÈCORES 34€
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

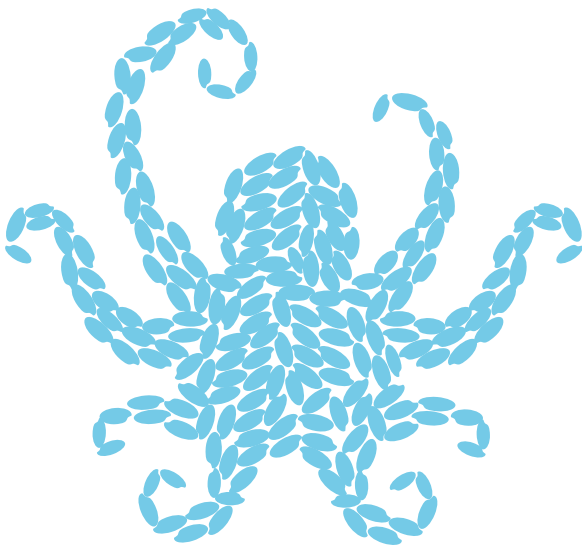
Preguntar a nuestro personal de sala qué pescado tenemos hoy

29,75€



GUARNICIONS: PATATES FREGIDES ARTESANALS O AMANIDA

Guarniciones: patatas fritas artesanales o ensalada



PER ALS NENS · Para los niños

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET

Espaguetis con tomate

12,50€



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"

13,50€



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

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

15,50€



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

14,50€

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 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 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 D

S A V E

T H E R I C E



O

O



VERMUTS

VERMUTS



VERMUTS · Vermuts

VERMUT NATURAL	5€
VERMUT TINTO	4,85€
VERMUT BLANCO	4,85€

APERITIUS · Aperitivos

BOSSA DE PATATES XIPS AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT FETA A CASA Bolsa de patatas chips con nuestra salsa especial de vermut hecha en casa	3,10€  
OLIVES FARCIDES D'ANXOVA Olivas rellenas de anchoa	3,85€  
OLIVES DE KALAMATA Aceitunas de kalamata	4,50€  
OLIVES VERDES Aceitunas verdes	4,10€  
OLIVES MIXTES Aceitunas mixtas	4,40€  

LLAUNES · Latas

ESCOPINYES AMB LLIMONA O AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL DE VERMUT FETA A CASA Berberechos con limón o con nuestra salsa especial de vermut hecha en casa	13,50€  
--	---

FREDS · Fríos

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAU D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA Tomate de temporada con una crema suave de all-i-oli y albahaca	11,50€   
ENSALADILLA RUSSA AMB BECS DE PA (PREMI TOP 10 ESPANYA AL GASTRONOMIKA 2023) Ensaladilla rusa con picos de pan (Premio TOP 10 España en el Gastronomika 2023)	9,25€   

DEL MAR · Del mar



OSTRAS GUILLARDEAU DEL N°2 Ostres Guillardau del n°2	6,50€/u  
ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL D'OLIVES I PIPARRES (dos filets) Anchoas de costa con nuestra salsa especial de olivas y piparras (dos filetes)	4,40€  
SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil	11,50€  
CARPACCIO DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA "UNA DELÍCIA" Carpaccio de gambeta blanca de Vilanova "Una delicia"	17€   

FREGITS · Frituras





LES NOSTRES PATATES BRAVES "Les de la Encarna" 8,95€
Nuestras patatas bravas "Las de la Encarna"  



PATATES AMB ALL-I-OLI I PEBRE BLANC ACABAT DE MOLDRE 8,95€
Patatas con all-i-oli y pimienta blanca recién molida   

MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA 9,75€
Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa   

ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA 17,50€
Ortiguillas de mar a la "andaluza"  





MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA 9,75€
Mini croquetas de mejillones hechas en casa  

CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS 14,85€
Calamares "sevillanos" enharinados y fritos  

MORRO DE PORC IBÈRIC DE GLA (molt cruixent) 8,95€
Morro de cerdo ibérico de bellota (muy crujiente)  

WOK · Wok



CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL, JULIVERT I SALSA DE SOJA 15,90€
Calamares salteados al wok con ajo, perejil y salsa de soja  

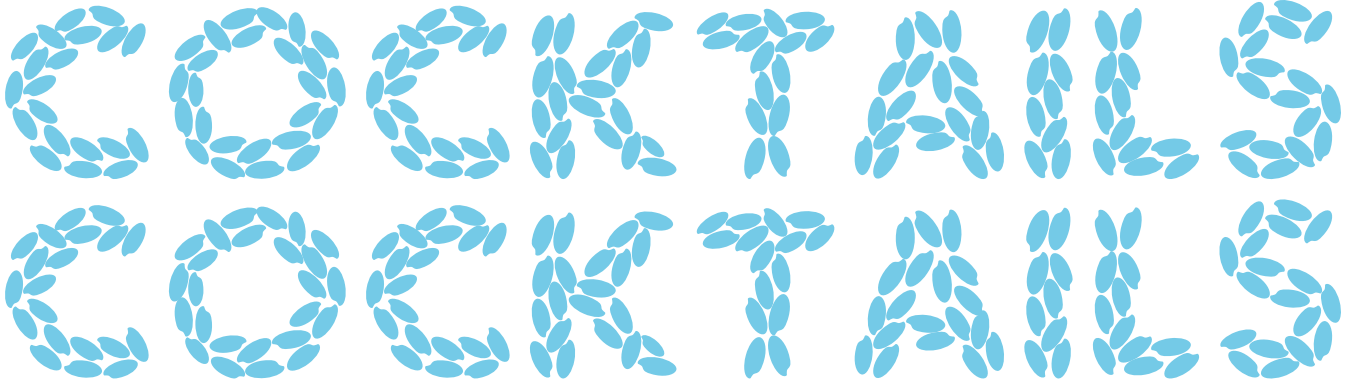
ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS 20,50€
Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas  

GAMBETA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJADA 20,50€
Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada  

TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES 16,50 €
Tallarinas de playa salteadas  

VAPOR · Vapor

MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLOREI I FARIGOLA 13€
Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo  



MOJITO | 9,00€

MOJITO DE JAGGER | 9,00€

MOJITO DE MADUIXA | 9,00€

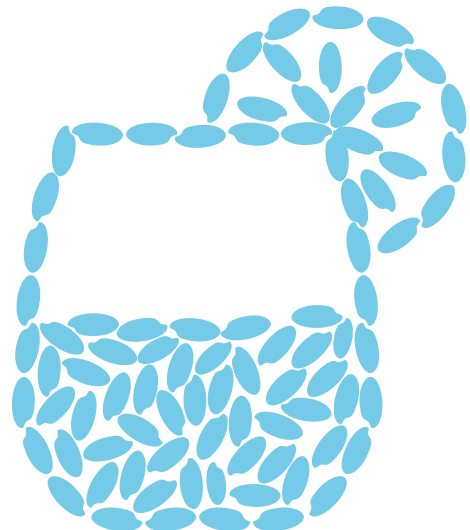
MOJITO SENSE ALCOHOL | 8,00€

CAIPIRINHA | 9,00€

CAIPIRINHA SABORS (maduixa, rom, Jagger) | 9,00€

SAN FRANCISCO | 9,00€

SAN FRANCISCO SENSE ALCOHOL | 8,00€



RIÇE
TOSSE
YOU

Tots els migdies
Todos los mediodías

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

****Durant l'estiu, totes les nits***
****Durante el verano, todas las noches***

ALL FOR ONE

POSTRES · Postres

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

8,95€



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

"TORRIJA" CAMEL-LITZADA AMB PA DE BRIOIX I GELAT DE LLET MERENGADA (TREMENDA)

8,95€



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

ARRÒS AMB LLET ELABORAT AMB ARRÒS BOMBA SELECCIONAT I VAINILLA DE TAHITÍ (Opcional sense lactosa, suplement de 1€)

7,95€



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

SORBET DE LLIMONA AMB CAVA

7,85€

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)

3€/u



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

SOPA DE COCO AMB DAUS DE PINYA DOLÇA DE COSTA RICA, FETA AMB LLET NATURAL DE COCO

8,95€



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

ESCUMA DE CREMA CATALANA CREMADA AMB DAYS DE PINYA DOLÇA DE COSTA RICA

8,95€



Espuma de crema catalana quemada con dados de piña de Costa Rica

PER HARMONITZAR AMB LES NOSTRES

POSTRES · Para harmonizar con nuestros postres

COPA DE LICOR DE JENGIBRE NATURAL

6€

COPA DE MOSCATEL FLORALIS

6€

COPA EL MAESTRO SIERRA AMOROSO MEDIUM

4,50€

CATÀNIES DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS (6 UNITATS)

6€



Catánias de Vilafranca del Penedès (6 unidades)

FLAM D'OU ECOLÒGIC CASOLÀ (amb nata casolana, suplement de 1,75€)

6,75€



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

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA

8,95€

Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA FOSA SENSE GLUTEN

9,85€



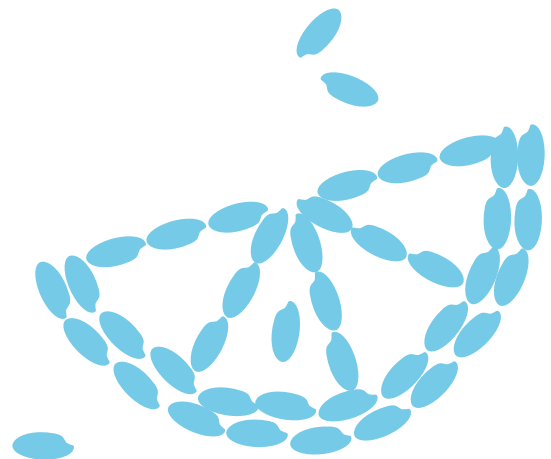
Brownie con helado de vainilla y chocolate fundido sin gluten

PASTÍS DE FORMATGE FET A CASA "BRUTAL"

8,95€



Tarta de queso hecha en casa "Brutal"



PAK
ELLA

Take my rice away



pedidos.larrosseria.com