



COME
RICE
WITH ME

ENTRANTS FREDS · Entrantes fríos

TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAU D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA 11,75€
 (V) (L) (A) (S)

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 11,75€
 (V) (L) (A) (S)

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" 17,50€
 (L) (A) (S)

Carpaccio de gambita blanca de Vilanova "Una delicia"

SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT 11,85€
 (L) (A) (S)

Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil

ENSALADILLA RUSSA AMB BECS DE PA (PREMI TOP 10 ESPANYA AL GASTRONOMIKA 2023) 9,50€
 (L) (A) (S)

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

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

Ostras Gillardeau del n° 2

OSTRES GILLARDEAU DEL N° 2 AMB CAVIAR NEUVIC BAERI 14,85€/u.
 (L) (A) (S)

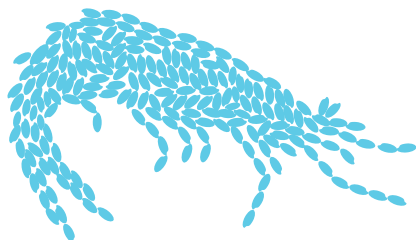
Ostras Gillardeau del n° 2 con caviar Neuvic Baeri

ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSА ESPECIAL D'OLIVES I PIPARRES (dos filets) 4,60€
 (L) (A) (S)

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

FESTIVAL D'ENCIAMETS AMB TONYINA I LA NOSTRA SALSА SECRETA 14,85€
 (L) (A) (S)

Festival de lechuguitas con atún y nuestra salsa secreta



(L) 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, LLORE I FARIGOLA 13,75€
 (L) (A) (S)

Mejillones al vapor con limón, laurel y tomillo

MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA 9,85€
 (L) (A) (S)

Mini croquetas de mejillones hechas en casa

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

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

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

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

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

Calamares "sevillanos" enharinados y fritos

MINI CROQUETES DE GALLINA DE GRANJA FETES A CASA 9,75€
 (L) (A) (S)

Mini croquetas de gallina de corral hechas en casa

TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES AMB OLI D'ALL I JULIVERT 16,85€
 (L) (A) (S)

Tallarinas de playa salteadas con aceite de ajo y perejil

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

Nuestras patatas bravas "Las de la Encarna"

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

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€
 (L) (A) (S)

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

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

Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas

ORTIGUILLES DE MAR A L'ANDALUSA 17,75€
 (L) (A) (S)

Ortiguillas de mar a la andaluza

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

Gambita roja de la lonja de Vilanova salteada

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

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



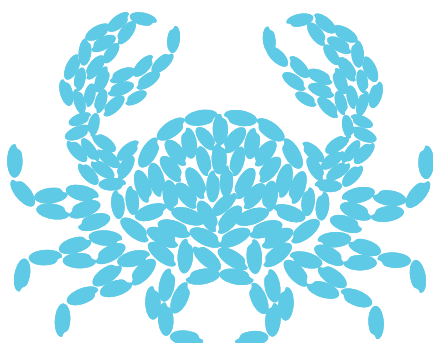
ARRÒS DE SOBRASSADA DE PORC NEGRE DE MALLORCA ELABORADA PER XESC REINA AMB FORMATGE DE CABRA "BLAU DE L'AVI TON" DE ROBERT CAMPS 25,75€
Arroz de sobrasada de cerdo negro de Mallorca elaborada por Xesc Reina con queso de cabra "Blau de l'Avi Ton" de Robert Camps

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 26,75€
Arroz de ortiguillas de mar y papada 100% bellota con acabado en directo



ARROSSOS MARINERS · Arroces marineros

ARRÒS DE LLAMÀNTOL 29,50€
Arroz de bogavante

ARRÒS PARELLADA DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA A L'ALL CREMAT 24,75€
Arroz parellada de gambita blanca de Vilanova a l'all cremat

ARRÒS A LA MARINERA 22,50€
Arroz a la marinera

ARRÒS DE GAMBA VERMELLA DE LA LLOTJA DE VILANOVA 36,50€
Arroz de gamba roja de la lonja de Vilanova

ARRÒS DE CLOÏSSES DE CARRIL I ALGA CODIUM (QUEIXALADA DE MAR) 28,00€
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 22,50€
Arroz de cigalitas de playa

ARRÒS DE NÈCORES 30€
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 30€
Arroz caldoso de almejas de Carril

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL "A L'ESTIL DEL NOSTRE AMIC MANEL" 33,50€
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

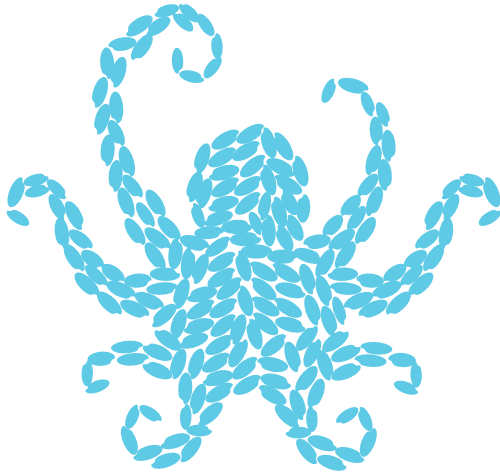
Preguntar a nuestro personal de sala qué pescado tenemos hoy

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

13,85€



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"

13,85€



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

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

15,85€



ELS NOSTRES PANS · Nuestros panes

PA

Pan

1,60€



PA DE COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET

Pan de coca de Folgueroles con tomate

3,40€

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

Fideuà 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



VERMUTS · Vermuts

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




APERITIUS · Aperitivos




BOSSA DE PATATES XIPS AMB LA NOSTRA SALSÀ ESPECIAL DE VERMUT FETA A CASA Bolsa de patates 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 SALSÀ ESPECIAL DE VERMUT FETA A CASA Bereberchos con limón o con nuestra salsa especial de vermut hecha en casa	16,00€  
--	---


FREDS · Fríos



TOMÀQUET DE TEMPORADA AMB CREMA SUAUA D'ALL-I-OLI I ALFÀBREGA Tomate de temporada con una crema suave de all-i-oli y albahaca	11,75€   
---	---

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)	9,50€   
---	---

DEL MAR · Del mar

OSTRAS GILLARDEAU DEL N°2 Ostras Gillardeau del n°2	6,50€/u  
---	--

OSTRAS GILLARDEAU DEL N° 2 AMB CAVIAR NEUVIC BAERI Ostras Gillardeau del n° 2 con caviar Neuvic Baeri	14,85€/u  
---	---

ANXOVES DE COSTA AMB LA NOSTRA SALSÀ ESPECIAL D'OLIVES I PIPARRES (dos filets) Anchoas de costa con nuestra salsa especial de olivas y piparras (dos filetes)	4,60€  
---	--

SEITONS EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT Boquerones en vinagre con aceite de ajo y perejil	11,85€  
---	---




CARPACCIO DE GAMBETA BLANCA DE VILANOVA "UNA DELÍCIA" Carpaccio de gambeta blanca de Vilanova "Una delicia"	17,50€   
---	--

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 17,75€
Ortiguillas de mar a la "andaluza"  





MINI CROQUETES DE MUSCLOS FETES A CASA 9,85€
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  

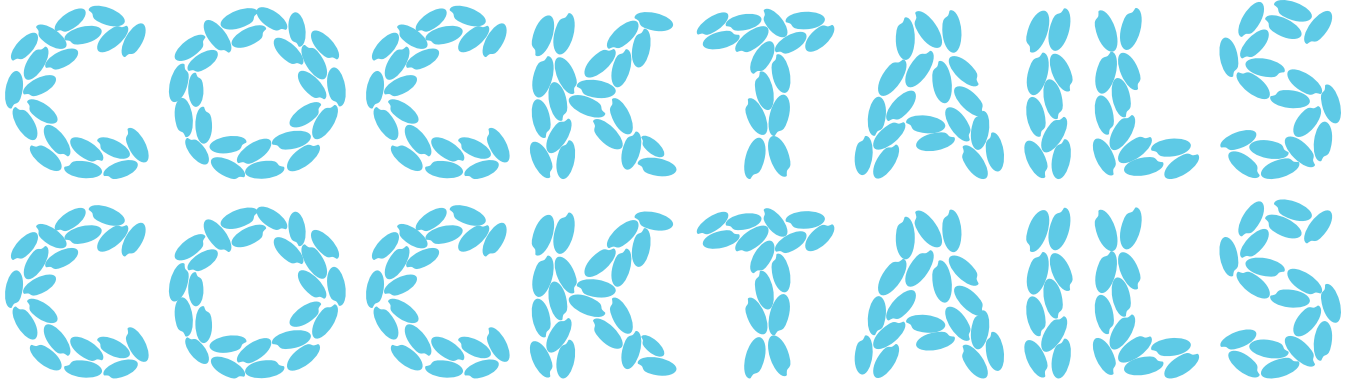
ESCAMARLANS DE LA LLOTJA DE VILANOVA SALTEJATS 20,50€
Cigalitas de la lonja de Vilanova salteadas  

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

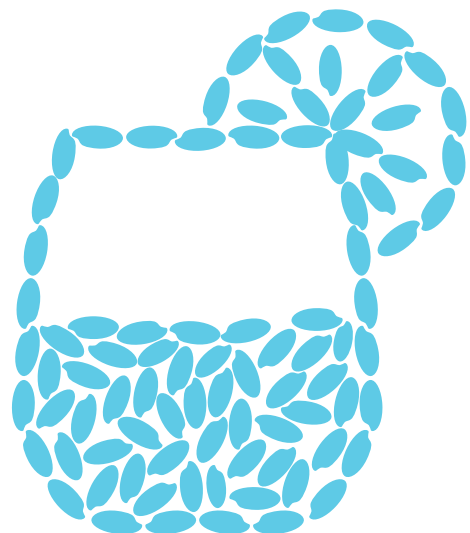
TALLARINES DE PLATJA SALTEJADES 16,85 €
Tallarinas de playa salteadas  

VAPOR · Vapor

MUSCLOS AL VAPOR AMB LLIMONA, LLOREI I FARIGOLA 13,75€
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€



ARRE
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€)

8,25€



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



GELAT DE FORMATGE CREMA AMB ESCUMA D'INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS

8,75€

Helado de queso crema con espuma de infusión de frutos rojos

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

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)

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

8,95€



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

CATÀNIES VIA DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS (6 UNITATS)

6,50€



Catánias Via de Vilafranca del Penedès (6 unidades)

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

6,95€



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

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€

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