

AROMI

The word 'AROMI' is rendered in a thin, grey, sans-serif font. A thick, vibrant orange ribbon-like graphic curves across the letters, starting from the left, dipping under the 'A', rising over the 'R', dipping under the 'O', rising over the 'M', and ending on the right. At the left end of the ribbon, there are small green and red triangular accents.

---

**LA CARTA**

*Para personas con*  
***alergias y/o intolerancias***

***consultar*** *nuestro personal, que está a plena disposición para informarles sobre todos los ingredientes de cada plato que ofrecemos.*

*Equipo Aromi :)*

# SUGERENCIAS

## **Cecina de Wagyu A4**

30€

## **Alcachofa Km0**

“a la brasa con crema de burrata  
y salsa trufada”

6,5€/ud.

## **Alcachofa ibérica**

“a la brasa con jamón ibérico 100% y  
huevo frito”

9€/ud.

## **Alcachofa Carbonara**

“huevo frito, guanciales crujientes y  
pecorino”

7,5€

## **Ravioli caseros rellenos de cordero, ricotta y menta**

“con salsa de taleggio, jugos de cordero y  
limón”

22€

# ENTRANTES

## **Tabla de embutidos y quesos italianos**

“Selección de embutidos y quesos italianos con focaccia al estilo romano”

30€

## **Parmigiana**

“berenjena a la brasa Kamado, pesto de albahaca, espuma de parmesano DOP y polvo de tomate ECO

24€

## **Bruschetta Primavera**

“pan de cristal, crema suave de ricotta salada, calabacín, pesto y nueces tostadas”

14€

## **Bruschetta de Anchoa 00**

“tostas de pan de cristal, mozzarella di bufala CAMPANA y anchoas 00”

12€

## **Ostra Gillardeau natural**

6,50€/ud

## **Ostra Gillardeau con tartar de atún**

“marinada nuestra salsa picantona. de kimchi”

12€/ud

# ENTRANTES

## **Ensalada de patata y gamba**

“patata cocida, gamba, jugo de sus cabezas, mayonesa aireada de ajo asado, encurtidos y cebolla tierna confitada

22€

## **Alcachofa a la romana**

“Mozzarella de bufala, alcaparras fritas, pesto de albahaca, crujiente de parmesano y vinagreta de frambuesa y limon”

22€

## **Carpaccio de Picaña madurada**

“emulsión de taleggio DOP, vinagreta de almendra tostada, rúcula”

24€

## **Carpaccio de gamba**

“con lima, crema de mozzarella di bufala y cherry confitado”

20€



## **Nuestro vitello tonnato**

“presa iberica 100% a la brasa con mayonesa de atún y tartar de atún Balfegó con salsa picantona”

25€

# PASTA

## **Spaghetti alla carbonara**

### **Tradicional**

“con Huevos de “gallina feliz” (criada en libertad)  
pecorino romano DOP y guanciale”  
20€

## **Carbonara de Mar**

“fettucini al nero di sepia, tartar de atún Balfegó  
marinado con nuestra salsa picantona”  
24€

## **Spaghetti con crema de gamba roja**

“con tartar de sus cuerpos y lima”  
24€

## **Linguine all'arrabiata**

“calamar a la brasa Kamado y botarga”  
20€

## **Spaghetti alla cacio e pepe**

“salsa de pecorino romano, pimienta tostada, lima y  
huevas de salmon salvaje”  
19€

## **Spaghetti alle vongole**

“con aglio, olio e peperoncino”  
21€

## **Paccheri con rabo de vaca**

“con nieve de ricotta salada ”  
23€

## **Spaghetti alla Rueda**

“acabado en la mesa en  
Parmigiano Reggiano 32 meses”  
20€

\*También hacemos pastas **sin gluten**



---

# PASTA RELLENA

---

## **Caramelle gorgonzola y pera**

“en salsa de gorgonzola “picante” ralladura de nuez tostada y confitura de pera al vino tinto ”

19€

## **Capellacci rellenos de mozzarella di bufala y albahaca**

“alla vittorio”

21€

## **Quadro de cordero**

“con fonduta de taleggio y setas silvestres”

19€

## **Tortelloni XL ai Funghi**

“salsa de parmesano y guanciale crujiente”

23€

---

# RISOTTO

---



## **Risotto ai formaggi**

“taleggio, gorgonzola, crema de queso manchego y parmesano”

20€

## **Risotto de costilla iberica**

“cremoso con esparrago, calçot y boletus

28€

## **Risotto de colmenillas y foie**

24€

# A LA BRASA KAMADO

## *Carnes*

**Lomo bajo con hueso madurado +45 días**

35€

**Chuleton de vaca Marela madurado +45 días**

8,5€/100gr

**Solomillo de vaca**

34€

**Nuestro Steak Tartar**

“Solomillo de vaca cortado a cuchillo con huevo frito y pan carasatu”

25€

## *Guañición*

**Patatas fritas** - 4,50€

**Patata panadera** - 4,50€

**Pimientos del padrón** - 5€

**Verduras salteadas** - 6€

**Pure de patatas** - 4,50€

## *Pescado*

**Tartar de atún Balfegò**

“Marinado con nuestra salsa picantona, huevas de mujol y puntos de crema de burrata”

25€

**Carrillera de atún rojo Balfego**

“salsa de sus espinas, miso, lima y cremoso de apio nabo”

33€

**Lomo de atun**

“a la brasa cortado en tataki “

35€

# PINSAS

## **Speck y rúcula**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, Speck, rúcula, tomates cherry y escamas de parmigiano reggiano DOP”

19€

## **Mortadella y Burrata**

“mortadella di Bologna, crema de burrata Pugliese y pistachos troceados y tostados”

19,50€

## **Formaggi**

“mozzarella fiordilatte, talleggio, gorgonzola, scamorza, queso manchego y parmigiano reggiano DOP”

19,50€

## **Pinsa Calçots**

mozzarella fior di latte, calçots confitados en AOVE, llonganiza de Paiges y salsa romesco

19€

## **Atún y cebolla tierna**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, atun, cebolla tierna escalivada”

19€

## **Spianata y queso manchego**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata y crema de queso manchego”

19,50€

## **Carbonara**

“mozzarella fiordilatte, salsa carbonara con huevos de “gallina feliz”, guanciale crujiente y parmesano

26€

# PINSAS



## **Taleggio y N'duja**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, Taleggio, n'duja (sobrasada picante), nueces tostadas y miel”

19€

## **Boscaiola**

“Salsa trufada, mozzarella fiordilatte, portobello y guanciale”

19€

## **Pancetta arrotolata**

“tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Pancetta arrotolata, scamorza affumicata y alcachofa frita”

23€

## **Guanciale e provolone**

“mozzarella fiordilatte, provolone, guanciale crujiente, olive taggiasche y cherry”

19,50€

## **Contadina**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, cebolla escalivada, zanahoria, calabacín, alcachofa y portobello”

19,50€

## **Iberica**

“tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón ibérico 100%”

26€

## **Napoli**

“tomate San Marzano, olivas taggiasche, alcaparras fritas y Anchoas 00”

24€

# POSTRES

## **Nuestra tarta de queso**

“Con mermelada casera de frutos del bosque y con helado casero de fresa”

8,50€

## **Tiramisú clásico**

“acabado en mesa”

9,50€

## **Coulant de pistacho**

“Hecho al momento acompañado de helado casero de vainilla”

9€

## **Coulant de chocolate**

“Hecho al momento acompañado de helado casero de pistacho”

9€

## **Torrija**

“de pan brioche con helado casero de vainilla”

9€

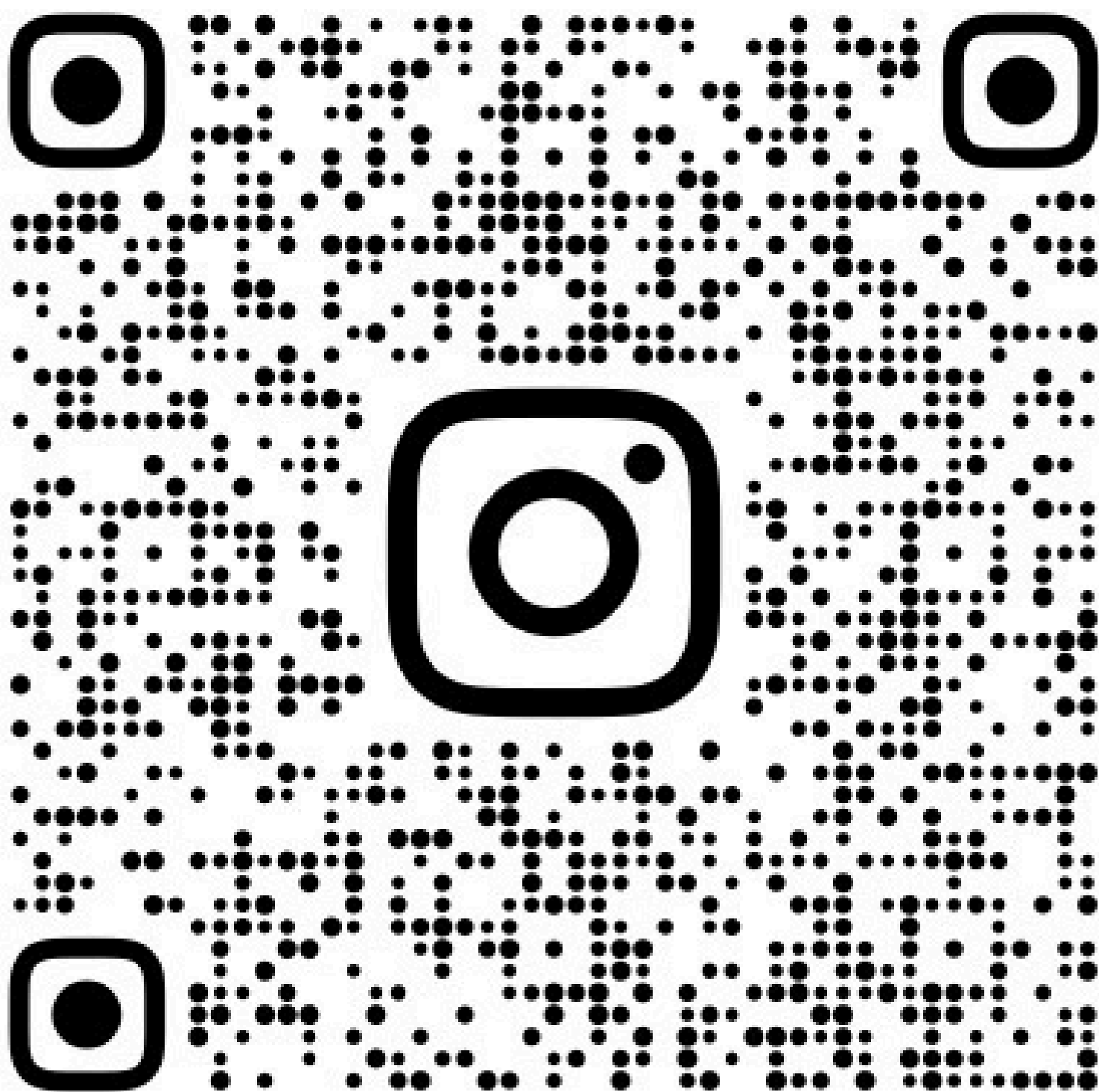
## **Milhojas**

“con crema pastelera, confitura casera de pera y helado casero de fresa”

## **La golosa**

“Focaccia *“estilo romano”* con crema de pistacho y Nutella”

9€



**@AROMI.MONTROIG**