



amb



Menú degustació amb maridatge de Vins de Catalunya el proper 28 de juliol a les 21h.

Degustació de l'oli d'oliva L'Oblit (oliveres centenàries d'Ullastrell) amb pa rodó de pagès i llonganissa.

Primers....

Crema freda de tomàquet amb alfàbrega i llamàntol
Vi blanc **XII d'Agustí Torelló**



Amanida tèbia de rossinyols amb tòfona d'estiu
Vi blanc **Viña Siós de Costers del Sió**



Arrossejat d'arròs de Pals amb espardenyes i gamba
Vi rosat **Castellroig ull de llebre de Castellroig**



Segons....

Tac de rap a la brasa amb verduretes al wok
Vi blanc **Inspira d'ABC Gastronòmic**



Filet de vedella amb salsa Oporto i fetge d'ànec
Vi negre **Octubre de Cingles Blaus**



Postres....

Assortit de formatges amb codony
Cava Brut **Rosell Formosa**



Sopa freda de maduixa amb iogurt grec i fruits vermells
Cava **Tendencias de Giró Ribot**



Pa, aigües, vins i cafès o infusions

Preu per persona amb IVA inclòs: **45 €**

Poden fer les seves reserves trucant al telèfon **93 817 04 82**, enviant un email a vins@vinsdecatalunya.cat o al mateix restaurant al telèfon **93 726 27 91**