



Menú degustació amb maridatge de Vins de Catalunya  
el proper 11 de novembre a les 21h.

### Primers....

Una Ostra  
Cava **Gran Torelló Gran Reserva**



Coca torrada amb tomàquet i pernil "Joselito"  
Vi negre **Salmos de Torres**



Amanida de perdiu a la vinagreta amb llegums del Vallès  
Vi negre **Les Sorts Vinyes Velles de Masroig**

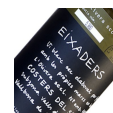


### Segons....

Caneló de ceps amb crema de parmesà  
Vi blanc **Caminante de Terra Remota**



Llom de bacallà amb suquet de *tripetes* de bacallà i bolets  
Vi blanc **Eixaders de L'Olivera**



Parcellet de cua de bou amb trinxat de la Cerdanya i el seu suc  
Vi negre **Furvus de Vinyes Domènech**



### Postres....

Assortit de formatges  
Vi blanc **l'Avi Arrufi de Celler Piñol**



Pastís Tatin amb crema anglesa i gelat de vainilla  
**Cava Parató**



Pa, aigua, vins i cafès

Preu per persona: **50 €** (IVA inclòs)

Poden fer la reserva trucant al telèfon **93 817 04 82** o **93 726 27 91**.