

Maridatge menú degustacio

PREU: 6,00€

Del 30 d'abril al 3 de maig del 2024

(El preu del maridatge inclou 60 ml de cadascun dels vins que acompanyen el 1r entrant, 2n entrant, peix, carn, pre-postres i postres)



60 ml



125 ml



750 ml

1r ENTRANT

Torelló Brut Nature 2019 – (Corpinnat) D.O. Penedès.....

1,65€

3,30€

16,50€

12% Alc. 🍇 47% Xarel·lo, 33% Macabeu i 20% Parellada 🌳 Finca Can Martí (Alt Penedès) 🍷 Segona fermentació per el mètode champanoise 🏠 Criança en rima, mínima de 60 mesos-degorjat gener del 2024

2n ENTRANT

Les Sorts negre jove 2022 (Celler El Masroig) - D.O. Montsant -

1,50€

2,90€

15,20€

14 % Alc. 🍇 Garnatxa negra, Carinyena i Syrah 🌳 El Masroig (Tarragona) verema manual 🍷 Maceració carbònica (ferment. dels raïms sencers) – vi negre amb una gran expressió aromàtica una intensitat fenolica molt viva i fresca

PEIX

Raimat Vol d'Ànima Rosé Ecològic 2022 - D.O. Costers del Segre.....

2,60€

4,90€

19,00€

12,5% Alc. 🍇 Pinot noir i Garnatxa negra 🌳 Raimat (Lleida)

🍷 Els aromes cítrics i de fruites exòtiques de la granatxa negr harmonitzen amb els aromes de fruits vermells del pinot noir donant notes de prèsec en homenatge a les terres de Lleida 🌱 Viticultura Ecològica 🍃 Apte dieta vegana i vegetariana

CARN

Montrubí Black Garnatxa 2021 - D.O. Penedès.....

1,60€

2,40€

14,20€

13,5% Alc. 🍇 100% Garnatxa 🌳 Font-Rubí (Alt Penedès) 🌱 Viticultura Ecològica 70 % maceració amb pells, 30% maceració carbònica. Contacte amb lies fines durant 3 setmanes. 🍃 Apte dieta vegana i vegetariana 🏆 Gilbert & Gaillard Medalla d'Or

POSTRES

De Muller Misa Dulce Superior – D.O. Tarragona.....

1,20€

3,60€

10,20€

15% Alc. 🍇 50% Garnatxa blanca i 50% Macabeu 🌳 Reus (Tarragona)

🍷 Fortificació durant la fermentació i criança en foudres i soleres un mínim d'1 any

🏠 Proveïdors Pontificis - seguint les prescripcions de la Sagrada Congregació Romana, motiu pel qual al 1883 ens va ser concedit el Certificat Eclesiàstic de Puresa Litúrgica

Carles Andreu Barrica Reserva Brut Nature 2019 – D.O. Cava.....

2,35€

4,70€

16,00€

12% Alc. 🍇 50% Parellada, 20% Macabeu, 19% Chardonnay i 19% Xarel·lo 🌳 Pira (Tarragona) 🍷 Després del cupatge 6 mesos en botes noves de roure francès. Criança en rima mínima de 45 mesos - data de degorjat 20-12-2023-Elaborador integral





