

Maridatge Setmanal Restaurant de Menú Degustació

PREU: 6,00€

Del 23 al 26 d'abril de 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)



1r ENTRANT

Carles Andreu Rosat Brut Reserva 2021 – D.O. Cava (Serra de Prades)..... 1,65€ 3,30€ 16,50€

11,5% Alc. 🍇 100% Trepat 🌳 Pira (Tarragona) 🍷 Criança mínima de 23 mesos, data de degorjat gener del 2024 - Elaborador integral

2n ENTRANT

Sumarroca 2CV 2022 – D.O. Penedès..... 1,35€ 2,70€ 13,50€

11,5% Alc. 🍇 100% Xarel·lo 1nterve 🌳 Subirats (Alt Penedès) 🌱 Viticultura Ecològica
🍷 Vi parcialment brisat de fermentació amb llevats salvatges. Mínima Intervenció. Pot presentar sediments naturals 🍃 Apte dieta vegana i vegetariana

PEIX

Raventós d'Alella Allier 2019 – D.O. Alella..... 2,50€ 4,90€ 21,20€

13,5% Alc. 🍇 100% Chardonnay 🌳 Santa Maria de Martorelles (Barcelona) – sòl de sauló
🍷 Fermentació i criaça "mixta": 50% del raïm fermentat en botes de roure francès i 50% en tina d'acer inoxidable

CARN

Carles Andreu Trepapat 2021 – D.O. Conca de Barberà..... 2,00€ 4,00€ 18,00€

12,5% Alc. 🍇 Trepapat 100% 🌳 Pira (Tarragona)
🍷 Fermentació malolàctica i criaça de 6 mesos en barriques de roure francès

POSTRES

Xarada –Mistela Negra (Celler Masroig) – DO. Montsant..... 1,40€ 3,50€ 14,50€

15% Alc. 🍇 100% Carinyena (Samsó) 🌳 El Masroig (Tarragona)
🍷 Adició d'alcohol sobre la pasta fresca abans de que arrenqui la fermentació, i maceració al llarg d'un mes aproximat

Carles Andreu Dolç Reserva 2021 – D.O. Cava (Serra de Prades)..... 2,20€ 3,60€ 10,20€

11,5% Alc. 🍇 61% Parellada, 29% Macabeu, 8% Xarel·lo, 2% Chardonnay
🍷 Criança mínima de 19 mesos en les caves 🍷 50 g/l de sucre 🌳 Pira (Tarragona)
🍷 Elaborador integral



s

d
s
d

