

P.V.P.
8,00 €

Harmonia de vins del 24 al 27 de febrer 2026

Restaurant Pedagògic

(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

Ca N'Estruc Xarel·lo Magnum 2024 - D.O. Catalunya

1,30 € 2,60 € 13,00 €

12% Alc. 🍇 100% Xarel·lo 🌳 Vinyes en el vessant de Montserrat, Esparreguera, propietat de Siscu Martí Badia, copropietari amb Quim Vila de Vilavinitca. 🌱 Conreu ecològic i biodinàmic 🌱 Vi apte per vegans.

Vi blanc jove amb color groc palla amb reflexos verdosos. Tant en nas com en boca és intens, amb notes elegants de fruites blanques com la poma. Servit en ampolla de format Magnum d'1,5 litres.

2n ENTRANT

Belrose Méditerranée Rosat (celler Groupe Grands Chais De France) - Vin de Pays Méditerranée (IGP)

1,30 € 2,60 € 13,00 €

12,5% Alc. 🍇 Samsó (Cariñena), Garnatxa Negra, Merlot, Cinsault 🌳 Llenguadoc-Rosselló (sud-est de França)

Vi rosat jove de color rosa pàl·lid, afruitat en boca on dominen les maduixes silvestres i cireres, amb lleugers tocs cítrics. En boca té una acidesa justa i adequada.

PLAT DE PEIX

ODA blanc en bota 2024 (celler Castell del Remei) - D.O. Costers del Segre

1,50 € 3,00 € 14,50 €

12 Alc. 🍇 Macabeu i Chardonnay 🌱 Viticultura Ecològica

Vi blanc amb fermentació i criança de 8 mesos sobre les seves mares en botes de roure americà, que li confereix volum i untuositat al vi. No fa la malolàctica per mantenir acidesa natural. De color daurat pàl·lid, amb sensacions grasses com torrats i brioixeria.

PLAT DE CARN

Vilosell 2022 (Celler de Tomàs Cusiné) - D.O. Costers del Segre

1,60 € 3,20 € 16,00 €

14,5% Alc. 🍇 Ull de Llebre, Syrah i Garnatxa 🌳 El Vilosell (Lleida) 🌱 Agricultura ecològica i certificada amb CCPAE

Vi negre amb criança de 9 mesos en botes de roure francès de gra fi de primer i segon any. Vi amb aromes de fruita negra i xocolata. Sabor de mores i moca. Gran persistència en boca.

LES PRE-POSTRES

Garnatxa dolça (celler Capçanes) - Sense DO

1,50 € 3,00 € 15,00 €

16,5% Alc. 🍇 100% Garnatxa negra 🌱 Apte dieta vegana.

Vi dolç fortificat fins els 16,5% amb una criança mínima de 24 mesos en botes de roure francès en el sistema de soleres i criaderes.

LES POSTRES

Rimarts 24 Brut Nature Reserva 2023 - D.O. Cava

1,80 € 2,40 € 17,50 €

11,5% Alc. 🍇 Macabeu, xarel·lo i parellada 🌳 Sant Sadurní d'Anoia

Vi escumós brut nature reserva amb una criança mínima de 24 mesos en ampolla. Bombolla fina, notes subtils de brioixeria i un pas per boca equilibrat, fresc i persistent. 🌱 Viticultura Ecològica

IVA inclòs / IVA incluido / VAT is included / Prix TTC

