

P.V.P.
8,50 €

Harmonia de vins del 6 al 8 de maig del 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

Els Nanos blanc del Coster 2025 (Celler Josep Foraster) - D.O. Conca de Barberà 1,10 € 2,20 € 11,00 €

12,5% Alc. 🍇 Macabeu i Parellada 🌿 Montblanc 🇪🇺 Viticultura ecològica

Vi blanc jove amb aroma intens a fruita blanca, cítric i floral. Entrada lleugera en boca, però després és untuós, molt fresc i persistent.

2n ENTRANT

Bàrbara Forés rosat 2024 - D.O. Terra Alta 1,30 € 2,60 € 13,00 €

13,5% Alc. 🍇 57 % Garnatxa Negra, 21% Samsó (Cariñena) i 22 % Syrah 🌿 Gadesa (capital de comarca de la Terra Alta) 🇪🇺 Viticultura ecològica

Vi rosat jove afruitat, fresc, amb cos i molta fruita vermella.

PLAT DE PEIX

Abadal picapoll 2024 - D.O. Pla del Bages 1,80 € 3,60 € 17,50 €

12,5 Alc. 🍇 100% Picapoll 🌿 Santa Maria d'Horta d'Avinyó 🏆 90 punts guia Peñin

Vi blanc amb fermentació i criança de 3 mesos sobre les seves mares, que li confereix volum i complexitat al vi. combina les notes cítriques, la fruita blanca (pinya i albercoc) i les notes florals de l'entorn de bosc (fonoll, espígol i menta).

PLAT DE CARN

Perlat Syrah 2023 (Cellers Unió) - D.O. Montsant 1,50 € 3,00 € 14,50 €

14,5% Alc. 🍇 100% Syrah 🌿 vinyes de la cooperativa (Montsant)

Vi negre amb criança de 10 mesos en botes de roure. Es recomana decantar-lo abans de servir. Vi presentat en ampolla tipus "borgonya".

LES PRE-POSTRES

Xarada Mistela negra (celler Masroig) - Sense D.O. 1,20 € 1,40 € 12,00 €

(500 ml)

15% Alc. 🍇 100% Samsó (Cariñena) 🌿 Municipi del Masroig, comarca del Priorat i província de Tarragona.

Vi dolç amb addició d'alcohol sobre la pasta fresca abans de que arrenqui la fermentació, i maceració al llarg d'un mes aproximadament.

LES POSTRES

Cava Sumarroca Brut Reserva 2023 - D.O. Cava (subzona de Comtats de Barcelona) 1,30 € 2,60 € 13,00 €

12% Alc. 🍇 Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay 🌿 Finca Sumarroca, Subirats (Alt Penedès)

Vi escumós brut 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