



**Restaurant Kauai · 6 de juliol de 2021**  
**Torelló Viticultors**

**Aperitius · Aperitivos**

Bastonet de txangurro  
*Palito de txangurro*

Broqueta de llagostí amb pruna i bacó  
*Brocheta de langostino con ciruela y bacon*

Bol de meló impregnat amb vi Torelló Blanc Tranquille  
*Bol de melón impregnado en vino Torelló Blanc Tranquille*

Vampirs de sot-l'y-laisse ( *tortillas* de de blat de moro amb alvocat *mojo* verd i ostres de pollastre de corral )

*Vampiros de sot-l'y-laisse (tortillas de maiz con aguacate, mojo verde y ostras de pollo de corral)*

Espatlla a la brasa farcida de pedrers, ceba i tòfona  
*Paletilla a la brasa rellena de mollejas, cebolla y trufa*

**Postres**

Flam amb nata  
*Flan con nata*

**70 € IVA inclòs**

Inclou maridatge especial amb vins i escumosos Corpinnat Torelló de llarga criaça  
Incluye maridaje especial con vinos y espumosos Corpinnat Torelló de larga crianza



**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**Torelló - Finca Can Martí**

Crta. C 243b, km. 13,4

08790, Gelida

93 891 07 93 – [www.torello.com](http://www.torello.com)