



Arturo · 12 de juliol del 2022 Torelló Viticultors

Entrants *Entrantes*

Timbal de tomàquet de temporada amb alvocat i llagostí de Sant Carles de la Ràpita.

Timbal de tomate de temporada con aguacate y langostino de Sant Carles de la Ràpita.

Vieira amb cansalada ibèrica i fons de tomàquet confitat.
Vieira con panceta ibérica y fondo de tomate confitado.

Tataki de salmó Carpier amb puré de coliflor i espàrrec bleder.
Tataki de salmón Carpier con puré de coliflor y esparrago.

Cigrons amb calamarcets.
Garbanzos con "calamarcets".

Plat principal *Plato principal*

Suprema de rap de Roses a la donostiarra.
Suprema de rape de Roses a la donostiarra.

Garrinet desossat confitat a baixa temperatura amb fons de ceba morada.
Cochinillo deshuesado confitado a baja temperatura con fondo de cebolla morada.

Postres *Postres*

Coca de Llavaneres.
Coca de Llavaneres.

Xuixo de Girona Can Castelló.
Chucho de Girona Can Castelló.

Celler *Bodega*

Torelló Pàl·lid Rosé 2019 **Corpinnat**.
Torelló Finca Can Martí 2017 **Corpinnat**.
Torelló 225 Brut Nature 2017 **Corpinnat**.
Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2015 **Corpinnat**.
50 Lliures Torelló 2021 **D.O. Penedès**.
Raimonda 2017 negre **D.O. Penedès**.

70€