



Quatre Molins · 5 de juliol del 2022 Torelló Viticultors

Selecció d'aperitius de Rafel Muria. **Selección de aperitivos de Rafel Muria.**

Niguirí de salmó amb quinoa.
Niguirí de salmón con quinoa.

Entrepà de xapadillo d'anguila.
Bocadillo de xapadillo de anguila.

Gyoza de cua de bou.
Gyoza de rabo de toro.

Plats **Platos**

Brioix cruixent amb xangurro, crema d'alvocat i cafè, gelè de cogombre i lemon gras.
Brioche crujiente con txangurro, crema de aguacate y café, gelè de pepino y lemon gras.

Verat fumat amb coliflor, bitxo, oliva taggiasca i mel d'all negre Muria.
Caballa ahumada con coliflor, guindilla, aceituna taggiasca y miel de ajo negro Muria.

Carpaccio d'orada amb vinagreta de llima i cibulet.
Carpaccio de dorada con vinagreta de lima y cebollino.

Cansalada a baixa temperatura amb ceba en escabetx.
Panceta a baja temperatura con cebolla en escabeche.

Anguila fumada, moll de l'os, gomashi d'avellanes i mora.
Anguila ahumada, tuétano, gomashi de avellanas y mora.

Postres

"Sticky toffee", mango, plàtan i fruita de la passió.
"Sticky toffee", mango, plátano y fruta de la pasión.

Mel de taronger amb safrà "Art Muria" i cítrics.
Miel de naranjo con azafrán "Art Muria" y cítricos.

Celler

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**.

95€