



## Santa Fe · 7 de juliol del 2022 Torelló Viticultors

### **Aperitius. Els fumats de salmó.** **Aperitivos. Los ahumados de salmón.**

Llom natural.  
*Lomo natural.*

El Legend i les ametlles.  
*El Legend y las almendras.*

El "torrezno" de la pell.  
*El "torrezno" de la piel.*

El Nuget de la galta i maionesa.  
*El Nuget de la carrillera y mahonesa.*

L'ensaladilla.  
*La ensaladilla.*

La ventresca en Sujime.  
*La ventresca en Sujime.*

El toro en conserva.  
*El toro en conserva.*

El secret en sabu-sabu.  
*El secreto en sabu-sabu.*

El morro amb all i bitxo.  
*El morro con ajo y bicho.*

### **Altres fumats/ Otros ahumados**

El pop de Mataró, oli i sal.  
*El pulpo de Mataró, aceite y sal.*

Skrei i llenties.  
*Skrei y lentejas.*

Nigiri d'anguila amb safrà.  
*Nigiri de ánguila con azafrán.*

El tàrtar de tonyina vermella del mediterràni.  
*El tàrtar de atún rojo del mediterráneo.*

### **Verdures/ Verduras**

  
**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)

Coliflor vinagreta.  
*Coliflor vinagreta.*

Pastanaga i sèsam.  
*Zanahoria y sésamo.*

### **Els pans.** **Los panes.**

Pans de veritat i la coca de Cal Mossén.  
Panes de verdad y la coca de Cal Mossén.

### **El plat.** **El plato.**

Pollastre ecològic de la Torre de l'erbull,  
cuiinat sencer i tallat a la taula.  
*Pollo ecoológico de la Torre de l'erbull,*  
*asado entero y trinchado en la mesa.*

Cogombre picant.  
*Pepino picante.*

### **Entrant.** **Entrante.**

El foie d'ànec.  
*El foie de pato.*

### **Postres** **Postres**

Meló i síndria.  
*Melón y Sandía.*

Gelat artesanal.  
*Helado artesanal.*

### **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.**

75€