

Citrus del Tancat · 28 de juny del 2022 Torelló Viticultors

Snacks

Coca de pebre vermell i tomata, ventresca de tonyina madurada en cambra de sal.
Coca de pimiento rojo y tomate, ventresca de atún madurada en cámara de sal.

Suc de pebrots escalivats i pimentons en salmorra.
Jugo de pimientos escalivados y pimentones en salmorra.

Plats principals

Sípia amanida en cítrics, suc agre-picant de carxofes en conserva i caviar d'esturió.
Sepia aliñada en cítricos, jugo agro-picante de alcachofas en conserva y caviar de esturión.

Espàrrec blanc en conserva, holandesa de musclos del delta i anguila fumada.
Esparrago blanco en conserva, holandesa de mejillones del delta y anguila ahumada.

Arròs socarrat i cremós de sípionet de la punxa, llimona i julivert.
Arroz "socarrat" y cremoso de "sepionet de la puntxa", limón y perejil.

Escrita fregida i glasejada a la "manteca negra", tàperes i patata confitada.
Raya frita y glaseada a la manteca negra, alcaparras y patata confitada.

Agnei ibèric, fonoll al forn i suc d'herbes.
Ageni ibérico, hinojo asado y jugo de hierbas.

Postres

Meló escabetxat en Corpinnat
Melón escabechado en Corpinnat

Pastanagues confitades, cítrics i alfàbrega.
Zanahorias confitadas, cítricos y albahaca.

Petit four

Crema de pebre rosa, fruits vermells i suc de té al vermut
Crema de pimienta rosa, frutos rojos y zumo de té al vermut

Bunyol cremós de carbassa.
Buñuelo cremoso de calabaza.

80 € IVA inclòs

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