



Alba Granados · 6 de juliol del 2023 Torelló Viticultors

Entrants *Entrantes*

Gaspatxo.
Gazpacho.

Tàrtar de tonyina Bluefin amb guacamole, fruites exòtiques, wakame i wasabi fresc.

Tartar de atún Bluefin con guacamole, frutas exóticas, wakame y wasabi fresco.

Steak tàrtar fumat de llom alt de vaca gallega, tallat a mà, amb gilda basca, mantega i patates xips.

Steak tartar ahumado de lomo alto de vaca gallega, cortado a mano, con gilda vasca, mantequilla y patatas chips.

Caneló de faisà amb salsa de foie tartufata i ceba crispy.
Canelón de faisán con salsa de foie tartufata y cebolla crispy.

Plat principal *Plato principal*

Txuletó de vaca vella Frisona amb 21 dies de maduració a la graella amb guarnició de patates al caliu, escalivada i salsa chimichurri.

Chuletón de vaca vieja Frisona con 21 días de maduración a la parrilla con guarnición de patatas "al caliu", escalivada y salsa chimichurri.

Postres *Postres*

Pastís de formatge gorgonzola amb coulis de maduixa.
Tarta de queso gorgonzola con coulis de fresa.

Celler *Bodega*

Torelló Finca Can Martí 2018 **Corpinnat.**
Torelló 225 Brut Nature 2017 **Corpinnat.**
Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2016 **Corpinnat.**
50 Lliures Torelló 2022 **D.O. Penedès.**
Raimonda 2018 negre **D.O. Penedès.**

Preu **Precio**

85€