



Barra Perelló · 29 de juny del 2023 Torelló Viticultors

Aperitiu Aperitivos

Vichyssoise amb pinyons i moixama.
Vichyssoise con piñones y mojama.

Torrada d'anxova del Cantàbric "OO" amb mantega fumada.
Tostada de anchoa del Cantábrico "OO" con mantequilla ahumada.

Bunyols de bacallà amb all i oli.
Buñuelos de bacalao con "all i oli".

Esqueixada primavera.
Esqueixada primavera.

Brandada de bacallà amb botarga.
Brandada de bacalao con botarga.

Amanida de tomàquet amb sardina fumada.
Ensalada de tomate con sardina ahumada.

Principal Principal

Morro de bacallà a baixa temperatura al pomodoro.
Morro de bacalao a baja temperatura al pomodoro.

Postres

Espuma de xocolata amb oli de Torelló Viticultors i sal.
Espuma de chocolate con aceite de oliva Torelló Viticultors y sal.

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€