



Alba Granados · 17 de juliol del 2024 Torelló Viticultors

Aperitiu de "tosta" de steak tàrtar de costella amb anxova i gilda basca.
Aperitivo de tosta de steak tartar de chuleta con anchoa y gilda vasca.

Crema d'espàrrecs blancs amb tàrtar de gamba vermella, ametlla i granissat de tomàquet.

Crema de espárragos blancos con tartar de gamba roja, almendra y granizado de tomate.

Croqueta de gamba vermella i eriçó de mar amb wakame i maionesa de chipotle.

Croqueta de gamba roja y erizo con wakame y mayonesa de chipotle.

Carpaccio d'Angus nacional amb parmesà i vinagreta de tòfona.

Carpaccio de Angus nacional con parmesano y vinagreta de trufa.

Tataki de presa ibèrica amb mousse de pinya rostida i salsa barbacoa coreana.

Tataki de presa ibérica con mousse de piña asada y salsa barbacoa coreana.

"Ojo de bife" d'Angus argentí amb salsa de múrgola i foie.

Ojo de bife de Angus argentino con salsa de múrgola y foie.

Postres Postres

Flam de formatge amb nata i gelat de "dulce de leche".
Flan de queso con nata y helado de dulce de leche.

Trufes de xocolata amb coco i festuc.
Trufas de chocolate con coco y pistacho.

Celler Bodega

Torelló Finca Can Martí 2018 Corpinnat.

Torelló 225 Brut Nature 2018 Corpinnat.

Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2016 Corpinnat.

Mas de la Torrevella Chardonnay 2023 D.O. Penedès.

50 Lliures Xarel·lo Magnum 2022 D.O. Penedès.

Preu Precio

90€