



Carles Gaig · 4 de juliol 2024 · Torelló Viticultors

Servei de pa massa mare.
Servicio de pan masa madre.

Oli d'Oliva Verge Extra Gaig Selecció.
Aceite de Oliva Virgen Extra Gaig Selección.

Fulles de Parmesà i alfàbrega.
Hojas de Parmesano y albahaca.

Choux de musclos en escabetx.
Choux de mejillones en escabeche.

Gilda de gordal i anxova 000.
Gilda de gordal y anchova 000.

Foie mi cuit amb festucs.
Foie mi cuit con pistachos.

Perla negra de tomàquet.
Perla negra de tomate.

"Salpicón" de gambeta vermella i poma.
Salpicón de gambita roja y manzana.

Caneló Gaig amb crema de tòfona.
Canelón Gaig con crema de trufa.

Suquet tradicional de rap.
Suquet tradicional de rape.

Pularda al corpinnat.
Pularda al corpinnat.

Tatin de poma clàssica amb chantilly.
Tatín de manzana clásica con chantilly.

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

120€