CORPINNAT
festivalgastronòmic

Cal Ticus · 18 de juliol del 2025 Torelló Viticultors
Menú Slow Food, el Penedès a taula

Aperitius BBQius.
Aperitivos BBQius.

Broqueta de pop de costa i taco de cansalada duroc amb la seva glacé.
Brocheta de pulpo de costa y taco de panceta duroc con su glase.

Broqueta d'ànec mut del Penedès i pera.
Brocheta de "ànec mut" del Penedès y pera.

Gaspatxo de cireres i tàrtar de gamba.
Gazpacho de cerezas y tartar de gamba.

A taula:
En la mesa:

Ou de gallines lliures a baixa temperatura amb samfaina amb hortalisses del Tros d'Ordal.
Huevo de gallinas libres a baja temperatura con sanfaina y hortalizas del Tros d'Ordal.

Torelló - Finca Can Martí
Crta. C 243b, km. 13,4
08790, Gelida
93 891 07 93 – www.torello.com

TORELLÓ
VITICULTORS

RESTAURANT
TICUS

Espatlla de xai del Casimiro amb gírgoles de castanyer.
Espalda de cordero del Casimiro con "gírgoles" de castaño.

Amanida de fruites de la Fortesa i sorbet cítric.
Ensalada de frutas de la Fortesa y sorbete cítrico.

Pa dels mestres forners de Ca l'Arseni.
Pan de los maestros panaderos de Ca l'Arseni.

Celler
Bodega

Torelló Finca Can Martí 2019 Corpinnat.
Torelló Tradicional Brut Nature Màgnum 2017 Corpinnat.
Gran Torelló Brut Nature 2016 Corpinnat.
Mas de la Torrevella Chardonnay 2024 DO Penedès
50 Lliures Xarel·lo Màgnum 2022 D.O. Penedès.

Preu
Precio

90€