



Can Bosch · 26 de juny del 2025 Torelló Viticultors

Ajoblanco d'ametlla amb raïm i anguila fumada del Delta.
Ajoblanco de almendra con uva y anguila ahumada del Delta.

Milfulles cruixent de patata amb steak tàrtar clàssic i rovell curat.
Milhojas crujiente de patata con steak tartar clásico y yema curada.

Croqueta de pollastre "a l'allet" amb vel de papada ibèrica Maldonado.
Croqueta de pollo "al ajillo" con velo de papada ibérica Maldonado.

El ceviche cambrilenc:

Escabetx fred d'anyora amb corball curat a la sal, tomàquets xerri i cebetes
encurtides.

El ceviche cambrilenc:

*Escabeche frio de ñora con corbajo a la sal, tomates cherris y cebollitas
encurtidas.*

Pop a la brasa amb parmentier de coliflor, papada cuita a baixa temperatura i
suc de rostit.

*Pulpo a la brasa con parmentier de coliflor, papada cocida a baja temperatura y
jugo de asado.*

Ravioli de llamàntol amb salsa de vermut blanc i xalotes, confitades, emulsió de
pebrot vermell amb petxina de pelegrí.

*Ravioli de bogavante con salsa de vermut blanco y chalotas confitadas, emulsión
de pimienta rojo con concha de peregrino.*

Terrina costella de porc ibèric amb nyoquis fets a casa a la sàlvia i remolatxa.
*Tarrina de costilla de cerdo ibérico con ñoquis hechos en casa a la salvia y
remolacha.*

Postres

Postres

Baba al rom amb crema "madame" i fruites de temporada.
Baba al ron con crema "madame" y fruta de temporada.

Celler

Bodega

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

Preu

Precio

125€