



El Cel de les Oques · 30 de juny del 2026 Torelló Viticultors

Entrants *Entrantes*

Curri de pastanagues, musclo del Delta i escuma de romaní.
Curry de zanahorias, mejillón del Delta y espuma de romero.

Espàrrec blanc, vieires confitades a la vainilla, cremós de coliflor, el seu "cus-cus"
i liquat d'espínacs i llima.
*Espárrago blanco, vieiras confitadas a la vainilla, cremoso de coliflor, su "cus-cus"
y licuado de espinacas y lima.*

El Peix *El Pescado*

Tàrtar de calamar, gelée de vedella i pipares.
Tártaro de calamar, gelée de ternera y piparras.

Pil-pil de cocotxes de bacallà amb cigronet menut.
Pil-pil de cocochas de bacalao con garbanzo pequeño.

La Carn *La Carne*

Caneló de pularda amb ceps i tòfona d'estiu vallesana.
Canelón de pularda con ceps y trufa de verano vallesana.

Terrina de garrinet, compota de poma, prunes i orellanes.
Terrina de cochinitillo, compota de manzana, ciruelas y orejones.

Postres *Postre*

Pinya al rom, iogurt al curri, menta fresca i llima.
Piña al ron, yogur al curry, menta fresca y lima.

Cardinal de Terrassa amb xocolata negra.
Cardenal de Terrassa con chocolate negro.

Petit Fours *Petit Fours*

Celler *Bodega*

Torelló 75 aniversari Brut Magnum 2017
Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2017.
Gran Torelló Brut Nature Magnum 2016.
Torelló 225 Brut Nature 2018.
50 Lliures Xarel·lo Màgnum 2024.
Raimonda negra 2021.

Preu: 110€
Precio: 110€