



La Llotja · 8 de juny del 2026 Torelló Viticultors

Olives de La Llotja
Olivas de la Llotja.

Airbag de bacallà.
Airbag de bacalao.

Tàrtar de tonyina salvatge
Tartar de atún salvaje.

Filipino d'anxova.
Filipino de anchoa.

Txangurro amb mango i aire de regalèssia.
Changurro con mango y aire de regaliz.

Ostra nº2 amb cansalada ibèrica, crema de yuzu i aire de cítrics.
Ostra nº2 con panceta ibérica, crema de yuzu y aire de cítricos.

Tàrtar de gamba amb vieira, iogurt grec i caviar Osetra.
Tartar de gamba con vieira, yogur griego y caviar Osetra.

Gambes de Roses XL.
Gambas de Roses XL.

Kokotxes en dos estils.
Kokochas en dos estilos.

Parpatana de tonyina a la brasa amb tirabecs saltejats amb soja.
Parpatana de atún a la brasa con tirabeques salteados con soja.

Mel i mató amb diferents textures.
Miel y requesón en diferentes texturas.

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: 125€
Precio: 125