



# La cocina del Vino

Menú creado con productos del territorio y servido con los vinos de nuestra bodega.

Copa de espumoso de bienvenida

## Primeros

- Calçots de cultivo orgánico cocidos a la brasa y con salsa romesco (supl. 2€)
- Ensalada de queso de cabra gratinado con miel y vinagreta
- Canelones de asado de aves al vino tinto con piñones
- Risotto cremoso de setas con parmesano y jamón de pato

## Segundos

- Muslo de Gallo del Penedès relleno de calçots con ciruelas
- Dorada fileteada sin espinas y confitada con pisto de verduras del huerto
- Pies de cerdo a la brasa con escalivada y patata al caliu
- Pato mudo del Penedès asado con patata parissienne, ciruelas y piñones (Supl. 2€)
- Costillas de cordero y butifarra de pagés a la brasa con judías, patata al caliu, pimiento verde escalivado y tomate al horno (Supl. 2€)

## Postre

- Variados y caseros a escoger

Precio: 38€/pax

Iva incluido

Incluye vino de nuestra bodega o agua y pan tostado  
Refrescos y cafés no incluidos

