



Menú de temporada

"La cocina del vino"

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

Primeros a escoger

Ensalada de salteado de setas de temporada con jamón ibérico y su vinagreta suave a la miel

Canelones de cocido de fiesta al vino tinto con piñones

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y su salsita

Tostada de escalivada a la brasa con sardina ahumada al aceite de pesto

Caracoles a la llauna con aceite de oliva a las finas hierbas

Segundos a escoger

Costillas de Cordero y butifarra de payés a la brasa con judías, patata

al caliu, pimiento verde escalivado y tomate en el horno

Muslo de Gallo del Penedès relleno de calçots con ciruela

Bacalao confitado con pisto de verduras del huerto

Pies de cerdo a la brasa con escalivada y patata al caliu

Entrecot de ternera de Girona de 400 grs con guarnición (supl.10€)

Postres

Variados y caseros a escoger

Incluye vino de nuestra bodega o agua y pan tostado

Refrescos y cafés no incluidos

38€/persona
(IVA incl.)

