

MENU MARIDATGE

Aperitiu: Olives de la Boqueria i Xips Especiades.

Caneló de Tonyina Vermella "Yellow Finn" amb Alvocat i Maionesa de Soja.

Maridatge: **Blanc Rueda Verdejo "Tinita" de Soto Manrique.**

Ous Estrellats amb Sobrassada de Porc Negre i Crema de Formatge de Maó.

Maridatge: **Rosat Provence "Grain du Soleil".**

Daus de Bacalla amb Fil de Romesco i Emulsió de Pil-Pil.

Maridatge: **Blanc Empordà "De Cap a Peus" de Jordi Oliver Conti..**

Costella d'Ibèric a Baixa Temperatura.

Maridatge: **Negre Montsant "Cairats".**

Biscuit Glacé de la Granja Caralt amb Xocolata.

Maridatge: **Montsant Ètim de Verema Tardia.**

Coca de Vidre amb Tomàquet i Aove.

Aigues Minerals.

Cafes e Infusions.

PREU per comensal: 35€

(Impostos Inclosos)

.....
Carrer Marti i Soler, 13. Vilassar de Dalt.

RESERVES: 678 050 825 - 672 038 260 - 670 913 998 (whatsapp)

reservas@vinsandtast.com - www.vinsandtast.com

