

DIVENDRES, 15 D'OCTUBRE DE 2021

MENÚ SOPAR MARIDAT amb Masetplana (Garriguella)

*...fruit d'una llarga tradició familiar que rau al 1826...*

APERITIU

Coca de vidre amb verat escabetxat i tomàquet confitat  
*Cava Rosat Masetplana*

ENTRANT

Carpaccio d'escamarlans de Palamós, ous de reig i oli\* de marisc (\*OOVE Argudell - Masetplana)  
*La Nena de Can Maset - Rosat, 100% syrah*

ENTRANT CALENT

Saltejat de calamars amb trompetes de la mort i ceba tendra  
*M'acabeu la paciència-Blanc, 100% macabeu*

PLAT PRINCIPAL DE PEIX

Filets de roger al grill amb parmentier de calçot i all negre  
*Blauet dels aiguamolls - 7 mesos de barrica, 100% malbec*

PLAT PRINCIPAL DE CARN

Cuixa de cabrit de Corçà cuita a baixa temperatura amb salsa de Pere de Novas  
*Pere de Novas- 7 mesos de maceració amb pells, 100% Monestrell (vi dolç)*

PRIMER POSTRE

Figues de coll de dama confitades amb gelat de iogurt, *crumble* de caramel i oli OOVE  
Ecològic Masetplana  
*Pere de Novas- 7 mesos de maceració amb pells, 100% Monestrell (vi dolç)*

SEGON POSTRE

Núvol de crema catalana amb cítrics i canyella  
*Caràcter Empordanès - Criança 2018, 13 mesos en barrica  
66% Monestrell i 34% Garnatxa Negra*

Aigua i cafè

Preu: 60,00 €