

Cal Micariilles

MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de cua de vedella amb salsa de rostit
Bunyol de bacallà amb maionesa de wasabi i alga wakame
Carxofa confitada amb pernil ibèric i gamba vermella
Cigronets menuts amb allioli gratinat i bacallà
Calamarcets amb botifarra negra i ceba confitada al vi ranci
Vieires amb cua de gambot, espàrrecs blancs i salsa belga
Secret ibèric amb ceps i ou poché

LES POSTRES

Bunyol de xocolata amb oli d'oliva verge extra i sal Maldon
"Torrija" amb crema catalana cremada i fruits vermells

BODEGA

Vi blanc Masia Verda D.O. Terra Alta
Vi blanc Maria de Molina sobre Lias D.O. Rueda
Vi rosat Chivite Las Fincas D.O.V.T. 3 Riberas
Vi negre Fuego Fatuo roble D.O Ribera del Duero
Vi negre Tobia Cuvee criança D.O. Rioja Alta
Vi negre Petit Bernat D.O. Pla del Bages
Cava Rigol
Aigua, cervesa, refresc
Cafè

Preu per persona: 45€ (IVA inclòs)

El preu del menú inclou una qualsevol dels vins, cava i aigua servits a copes, més dues cerveses o refrescos per persona. El cafè està inclòs sense licor.