UN LIEU POUR LE VIN ET LES RENCONTRES

Le rappel de l'époque des récoltes des raisins, des charrettes remplies de seaux de vendange en bois parfumés à l'arôme du raisin, des rassemblements autour de la table et de l'environnement éternel de la campagne.



CELLER 1923
WINE BAR

FRANÇAIS

CELLER 1923
WINE BAR

MENU ORIGINE

Salade 1923. Laitue, patate douce, pomme, asperges, œuf de caille, graines, pignons et vinaigrette des Albères

Saucisse blanche et noire, saucisson Cal Tomàs et Jambon Duroc Casa Batallé

Pain de coca à la tomate et huile d'olive D.O. Empordà

Haricots "verdinas" aux champignons

Calamars farcis et lactaires délicieux

ou

Notre ragoût de poulet fermier, champignons et légumes

Flan à la crème

PRIX **38€**

AVEC ACCORD METS VINS **55€**
Comprends Cava Perelada Stars Brut Nature, Perelada Obsequi Blanc, Perelada Amfitrió Rouge.
Eau et café.

Ce menu sera servi à toute la table.
Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

CELLER 1923
WINE BAR

MENU TERROIR

Salade 1923. Laitue, patate douce, pomme, asperges, œuf de caille, graines, pignons et vinaigrette des Albères

Pain de coca Roastbeef et sauce tartare

Pain de campagne

½ Bar et sauce romesco avec sa garniture

ou

Notre ragoût de poulet fermier, champignons et légumes

Table de 5 fromages de proximité by Toni Gerez, avec confiture et coing

---

Fromage blanc “mató” avec miel

ou

Mille-feuille de pomme rôtie

PRIX **52€**

AVEC ACCORD METS VINS **78€**
Comprends Cava Perelada Stars Touch of Rosé, Perelada Collection Blanc ou Perelada Rosé Mar de Rosa, Perelada Finca Espolla Rouge, Perelada Garnatxa de l’Empordà 12 ans. Eau et café.

Ce menu sera servi à toute la table.
Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

A PLACE FOR WINE AND MEETINGS

Remembering the times of the grape harvest, the carts full of wooden carriers perfumed with the aroma of grapes, the gatherings around the table and the eternal environment of the countryside.



CELLER 1923

WINE BAR

ENGLISH

CELLER 1923
WINE BAR

ORIGIN MENU

1923 Salad. Lettuce, sweet potato, apple, asparagus, quail egg, sunflower seeds, pine nuts and vinaigrette from the Alberas

White and black sausage, Cal Tomàs “longaniza” and Duroc Ham Casa Batallé

Coca bread with tomato spread and D.O. Empordà olive oil

“Verdina” beans with mushrooms

Stuffed squid and saffron milk cap

or

Our free-range chicken stew with mushrooms and vegetables

Crème caramel with cream

PRICE **38€**

WITH WINE PAIRING **55€**
Includes Cava Perelada Stars Brut Nature, Perelada Obsequi White, Perelada Amfitrió Red.
Water and coffee.

This menu will be served to the entire table.
VAT included. Your waiter can provide a list of allergens upon request.

CELLER 1923
WINE BAR

TERROIR MENU

1923 Salad. Lettuce, sweet potato, apple, asparagus, quail egg, sunflower seeds, pine nuts and a vinaigrette from the Alberas

Roast Beef coca bread with tartare sauce

Peasant's bread

½ Sea bass with romesco sauce and its garnish

or

Our free-range chicken stew with mushrooms and vegetables

Platter of 5 local cheeses selected by Toni Gerez, with jam and quince

---

Fresh cheese "mató" with honey

or

Roasted apple mille-feuille

PRICE **52€**

WITH WINE PAIRING **78€**
Includes Cava Perelada Stars Touch of Rosé, Perelada Collection White or Perelada Rosé Mar de Rosa, Perelada Finca Espolla Red, Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 years. Water and coffee.

This menu will be served to the entire table.
VAT included. Your waiter can provide a list of allergens upon request.