UN ESPAI DE VI I DE TROBADES

Recordant els temps de la verema, els carros plens de semals de fusta perfumats de l'aroma del raïm, les tertúlies al voltant de la taula i l'entorn etern del camp.



CELLER 1923

WINE BAR

CATALÀ

CELLER 1923
WINE BAR

MENÚ ORIGEN

Amanida 1923. Enciam, moniato, poma, espàrrec, ou de guatlla, pipes, pinyons i una vinagreta de les Alberes

Botifarra blanca i negra, llonganissa Cal Tomàs i Pernil Duroc Casa Batallé

Coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva D.O. Empordà

Mongetes verdines amb bolets

Calamars farcits i rovellons

o

El nostre guisat de pollastre de corral, bolets i verdures

Flam amb nata

PREU **38€**

AMB MARIDATGE **55€**
Inclou Cava Perelada Stars Brut Nature, Perelada Obsequi Blanc, Perelada Amfitrió Negre.
Aigua i cafè.

Aquest menú es servirà a taula completa.
Preus IVA inclòs. Si desitja un llistat d'al·lergògens sol·liciti'l al Maître.

CELLER 1923
WINE BAR

MENÚ TERROIR

Amanida 1923. Enciam, moniato, poma, espàrrec, ou de guatlla, pipes, pinyons i una vinagreta de les Alberes

Coca de Roast Beef i salsa tàrtara

Pa de pagès

½ Llobarro amb romesco i la seva guarnició

o

El nostre guisat de pollastre de corral, bolets i verdures

Taula de 5 formatges de proximitat by Toni Gerez, melmelada i codony

---

Mató amb mel

o

Milfulls de poma rostida

PREU **52€**

AMB MARIDATGE **78€**
Inclou Cava Perelada Stars Touch of Rosé, Perelada Collection Blanc o Perelada Rosat Mar de Rosa, Perelada Finca Espolla Negre, Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys. Aigua i cafè.

Aquest menú es servirà a taula completa.
Preus IVA inclòs. Si desitja un llistat d'al·lergògens sol·liciti'l al Maître.

UN ESPACIO DE VINO Y ENCUENTROS

Recordando los tiempos de la vendimia, los carros llenos de portaderas de madera perfumadas del aroma de la uva, las tertulias alrededor de la mesa y el entorno eterno del campo.



CELLER 1923

WINE BAR

CASTELLANO

CELLER 1923
WINE BAR

MENÚ ORIGEN

Ensalada 1923. Lechuga, boniato, manzana, espárrago, huevo de codorniz, pipas, piñones y vinagreta de las Alberas

Butifarra blanca y negra, salchichón Cal Tomàs y Jamón Duroc Casa Batallé

Coca con tomate de colgar y aceite de oliva D.O. Empordà

Alubias verdinas con setas

Calamares rellenos y níscalos

o

Nuestro guiso de pollo de corral, setas y verduras

Flan con nata

PRECIO **38€**

CON MARIDAJE **55€**
Incluye Cava Perelada Stars Brut Nature, Perelada Obsequi Blanco, Perelada Amfitrió Tinto.
Agua y café.

Este menú se servirá a mesa completa.
Precios con IVA incluido. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

CELLER 1923
WINE BAR

MENÚ TERROIR

Ensalada 1923. Lechuga, boniato, manzana, espárrago, huevo de codorniz, pipas, piñones y una vinagreta de las Alberas

Coca de Roast Beef y salsa tártara

Pan de payés

½ Lubina al romesco con su guarnición

o

Nuestro guiso de pollo de corral, setas y verduras

Tabla de 5 quesos de proximidad by Toni Gerez, mermelada y membrillo

---

Mató con miel

o

Milhojas de manzana asada

PRECIO **52€**

CON MARIDAJE **78€**

Incluye Cava Perelada Stars Touch of Rosé, Perelada Collection Blanco o Perelada Rosé Mar de Rosa, Perelada Finca Espolla Tinto, Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 años. Agua y café.

Este menú se servirá a mesa completa.

Precios con IVA incluido. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.