

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 campagne

Nos légumes secs du jour

“Trinxat” de haricots “perona”, pomme de terre et saucisse Duroc

Flan à la crème

PRIX **38€**

AVEC ACCORD METS VINS **55€**

Comprends Cava Stars Brut Reserva, Inspirador Blanc, Vin Rouge 5 Finques. 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

Anchois, olives et piparras

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

Pain de campagne

Pintade mijotée, son jus et champignons

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

Fromage blanc "mató" avec miel

PRIX **52€**

AVEC ACCORD METS VINS **78€**

Comprends Cava Stars Touch of Rosé, Obsequi Blanc, Vin Rouge Finca La Garriga. Eau et café.

Ce menu sera servi à toute la table.

Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.