

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



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

Pan de payés

Nuestras legumbres del día

“Trinxat” de judía “perona”, patata y butifarra Duroc

Flan con nata

PRECIO **38€**

CON MARIDAJE **55€**

Incluye Cava Stars Brut Reserva, Inspirador Blanc, Vino Tinto 5 Finques. 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

Anchoas, aceitunas y piparras

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

Pan de payés

Pintada guisada, su jugo y setas

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

Mató con miel

PRECIO **52€**

CON MARIDAJE **78€**

Incluye Cava Stars Touch of Rosé, Vino Tinto Finca La Garriga, Garnatxa Dulce 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.