

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



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

Pa de pagès

Les nostres llegums del dia

Trinxat de mongeta perona, patata i botifarra de Duroc

Flam amb nata

PREU **38€**

AMB MARIDATGE **55€**

Inclou Cava Stars Brut Reserva, Inspirador Blanc, Vi Negre 5 Finques. 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

Anxoves, olives i piparres

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

Pa de pagès

Pintada guisada, el seu suc i bolets

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

Mató amb mel

PREU **52€**

AMB MARIDATGE **78€**

Inclou Cava Stars Touch of Rosé, Vi Negre Finca La Garriga, Garnatxa Dolça 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.