

SOPAR MARIDATGE CEFERINO & PARÈS BALTA

DIVENDRES 1 de juny / 20,30h

MENÚ DEGUSTACIÓ DE CUINA CATALANA

- **Trinxat d'espigalls amb cruixent de cansalada i botifarra del Perol & Cosmic R-Evolution (xarel·lo, sauvignon blanc)**
Medalla d'or concurs millesimé Bio 2016
- **Coca de pa de Canyelles amb escalibada, formatges de proximitat i anxoves de l'Escala & Calcarí R-Evolution xarel·lo**
- **Llom de bacallà amb cap i pota i llagostins de Sant Carles & Indígena negre garnatxa de la Finca les Torres Medalla de plata concurs Millesimé Bio 2016**
- **Gall negre del Penedès rostit amb orellanes, prunes i moixernons & Hisenda Miret Microcuvée garnatxa de la Finca de Cal Miret, Insignia de Parès Baltà**
- **Crema catalana tradicional amb coquetes de llardons & Blanca Cuisine xarel·lo, pinot noir i chardonnay**

Aigües minerals, Pa rústic al forn de llenya, Cafès i infusions

PREU

50€ per persona iva inclòs

INSCRIPCIONS

www.hotelceferino.com

Tel. 93 815 17 19



CEFERINO

**PARÈS
BALTA**



C!
CUINA CATALANA



Afiliat
Agència
Catalana de
Turisme

Temps de Vi