

SOPARS MARIDATS

Divendres 21 d'abril - 21.00 h

La Calèndula

C/ Nou, 2
17214 Regencós
T. 972 30 38 59
www.lacalendula.net

Martin Faixó

Ctra. de Cadaqués, s/n
17488 Cadaqués
972 25 89 54
www.cellermartinfaixo.com

Tempura d'herbes i flors de la vinya

El vermut de Perafita

Ostra amb poma verda, trèvol llimoner, fonoll i ravenisses

Perafita picapoll

Sashimi de roger a la flama amb amanida de
floruví i figues de moro

Perafita rosat

Arròs de conill i escamarlans amb farigola,
melic de venus i olives llei de Cadaqués

Perafita Garnatxa

Garrinet amb ginebrons, compota d'orellanes,
flors de cap d'ase, de rementerola i de tàrrec

Cadac

Gelat d'ametlles amargues i flor de taronger amb sopeta dolça
d'agrelles i engrunes de massapà de taronja

Moscatell de Perafita

VINYES VELLES: crema d'arrels torrades amb terroirs
de cacau, fulles i flors aromàtiques i fruites dessecades,
amb sorbet de xocolata i fòssils marins.

Garnatxa de Perafita, vi dolç natural

Pvp: 60,00 €

*reserves directament a la web

www.lacalendula.net