

SOPARS MARIDATS

Divendres 8 de juny



Sopa freda de pa amb tomata i pernil

Oriol rosat 2017. Garnatxa roja (75%) i negra (25%) fermentat en bóta de roure usada

Sardina fumada amb albergínia escalivada

Oriol blanc 2017. Mono varietal de garnatxa roja i fermentat en inox

Llagostins marinars amb remolatxa i caviar d'arengada

Xot blanc 2017. Sauvignon blanc fermentat en bóta i amb 4 mesos d'envelliment

Lluç fregit a la romana amb espinacs

Blanc dels Aspres 2016. Garnatxa blanca fermentada i envellida durant 6 mesos en roure francès

Magret d'ànec rostit amb navalles i salsa d'ostres

Xot negre 2015. Garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon a parts iguals. Fermentat en inox i amb 7 mesos d'envelliment en bóta usada de roure francès

Biquini crocant i melós de vedella al vi negre

S' Alou 2014. 14 mesos de criaça en bóta nova de roure francès i dos anys d'ampolla. 60 % garnatxa, 20% syrah i 20% cabernet sauvignon

Crema catalana amb gelat de carquinyolis

Vi de Panses. Vi naturalment dolç de raïm de garnatxa sobre madurat

Royal de poma al forn amb pinyons garapinyats

Bac de les Ginesteres. Vi de panses amb un envelliment de 5 anys a Sol i serena en garrafes de vidre de 25 litres

Aigües minerals, cafès i petit fours

Pvp: 60,00 €

Aurum

Av. del Cavall Bernat, 160
17250 Castell-Platja d'Aro
T. 972 82 84 29
www.hotelcaladelpi.com

Vinyes dels Aspres

Carrer Requesens, 7
17708 Cantallops
T. 619 74 14 42
www.vinyesdelsaspres.cat