

# CENA MARIDAJE SOPAR MARIDATGE CAVA TORELLÓ

Viernes, 23 de septiembre de 2022  
Divendres, 23 de setembre de 2022

## MENÚ

### *La barca del abuelo*

*Falso tomate de foie y frutos rojos  
Lubina escabechada sobre raspa  
La barca de l'avi  
Fals tomàquet de foie i fruits vermells  
Llobarro escabetxat sobre raspa*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Torelló Pàl·lid Brut Reserva*

### *Carpaccio de gamba roja* *Carpaccio de gamba vermella*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Torelló Rosa d'Abril*

### *Bivalvos con marinera Thai* *Bivalvos amb marinera Thai*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Torelló Rosa d'Abril*

### *Canelón de langostinos y bechamel de ceps* *Caneló de llagostins i beixamel de ceps*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Gran Torelló Brut Nature*

### *Pollo, papada y oreja con cigalas* *Pollastre, papada i orella amb escamarlans*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Torelló 225 Brut Nature*

### *Higos macerados en Corpinnat y helado* *Figues macerades en Corpinnat i gelat*

### *Maridaje/Maridatge:*

*Torelló Reserva Brut*

## 60€/PERS.

*Agua, pan, café o infusión e IVA incluido*  
*Aigua, pa, cafè o infusió i IVA inclòs*

*Menú por mesa completa (Mín. 2 pers.)*  
*Menú per taula completa (Mín. 2 pers.)*

MACARR  
RESTAURANT



LLA  
DES DE 1968



TORELLÓ  
CAVA

Tarraco  
SEA-FOOD