

# LA VINOTECA TORRES MENÚ DEGUSTACIÓ

Del 8 al 18 de març

Benvinguda: Cuvée Esplendor Vardon Kennet

Sons de Prades - D. O. Conca de Barberà - Chardonnay  
Xarrup de sopa de pescadors  
Tartar de tonyina amb avocat i tocs asiàtics  
Croqueta de trompetes de la mort  
Gyozas de botifarra i llangostins, infusió de bolets i cítrics  
Ou a baixa temperatura, miques amb oli de sobrassada i pernil Joselito

Purgatori - D.O. Costers del Segre - Cariñena, Garnacha i Syrah  
Filet mignon amb salsa d'estragó  
o  
Peix de llotja, verdures i suquet

Mini Piscotonic  
Textures de Xocolata

Bienvenida: Cuvée Esplendor Vardon Kennet

Sons de Prades - D.O. Conca de Barberà - Chardonnay  
Vasito de sopa de pescadores  
Tartar de atún con aguacate y toques asiáticos  
Croqueta de trompetas de la muerte  
Gyozas de butifarra y langostinos, infusión de setas y cítricos  
Huevo a baja temperatura, aceite de sobrasada y jamón Joselito

Purgatori - D.O. Costers del Segre - Cariñena, Garnacha y Syrah  
Filet Mignon con salsa de estragón  
o  
Pescado de Lonja, verduritas y suquet

Mini Piscotonic  
Texturas de Chocolate

Welcome: Cuvée Esplendor Vardon Kennet

Sons de Prades - D.O. Conca de Barberà - Chardonnay  
Fisherman's soup, shrimp ravioli  
Tuna tartar with avocado and a touch of Asian air  
Wild mushrooms croquettes  
Botifarra and prawn gyoza, wild mushrooms and citrus infusion  
Low temperature cooked Egg, breadcrumbs with sobrasada oil and  
Joselito ham

Purgatori - D.O. Costers del Segre - Cariñena, Garnacha y Syrah  
Filet Mignon with tarragon sauce  
or  
Fresh market fish with vegetables

Mini Piscotonic  
Chocolate textures with blueberry and hazelnut biscuit