



Restaurant El Soterrani del Soler

SOPAR DE L'OLI

Divendres 15 de març a les 21 hores.

MENÚ

CREMA DE FORMATGE DE MUNTANYOLA DE VACA CURAT I RENTAT AMB CERVESA, AMB
MELMELADA DE MADUIXA I SÈSAM

Oli maridatge: ARBEQUINA - COLLBAIX

Vi maridatge: ROSAT - ABADAL

VICHYSOISSE DE CALÇOTS AMB CROSTONETS

Oli maridatge: VERDAL MANRESA – OBAGA DE L'AGNETA

Vi maridatge: BLANC - COLLBAIX

PÈSOLS SALTEJATS AMB BOTIFARRA NEGRA

Oli maridatge: CORBELLA - COLLBAIX

Vi maridatge: FRANC - ABADAL

PURÉ DE PATATA AMB OU POCHÉ I EMULSIÓ D'OLI

Oli maridatge: CORBELLA – COLLBAIX

Vi maridatge: CUPATGE – COLLBAIX

“LAGARTO” DE PORC DE PALOU A LA BRASA

Oli maridatge: CORBELLA – MAS OLIVERAS / ABADAL

Vi maridatge: 3.9 -ABADAL

CREMA DE XOCOLATA AMB SAL MALDON, OLI I ELS NOSTRES CARQUINYOLIS

Oli maridatge: ARBEQUINA – COLLBAIX

Vi maridatge: SINGULAR - COLLBAIX

PREU: 38 EUROS