



Lunes 3 de febrero de 2020

**Bodega Celler del Roure**

**Blanco "Cullerot" 2019  
(Macabeo, PX, Verdill, Chardonay, Meseguera y Malvasia).**

Ostra atemperada en ibérico sobre un caldo de cigalas,  
puré de coliflor, huevas de trucha y aceite de piel de limón.

**Tinto "Les Prunes" 2019 (Rosado de Mandó).**

Salteado de verduras de temporada sobre romesco  
y láminas de bacalao yema de huevo.

**Tinto "Vermell" 2018 (Garnacha Tintorera y Mandó).**

Alubia verdina y carabinero.

**Tinto "Safra" 2018 (Mandó).**

Revuelto de hongos, patata y trufa hecho a baja temperatura.

**Tinto "Les Alcusses" 2015.  
(Monastrell, Shyrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo).**

Taco de foie gras a la parrilla, crema ahumada de maíz,  
coulis de cebolla roja y setas.

**Tinto "Maduresa" 2017 (Monastrell y Cariñena).**

Hamburguesa de ciervo sobre una sopa de patata-ajo.

**Espumoso Rosado "Les Danses" 2018 (Mandó).**

Espuma de crema catalana, nata e infusión de frutos rojos.

---