

# RESTAURANT Els Tallers

## *Menú degustació*

### **Gyoza d'ànec amb foie**

Pascona Clàssic 2020 320m

*Gamarús 2022 630m*

### **Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet**

Coma Alta 2014 340m

*Siurana Brisat 2021 530m*

### **Crema de castanyes amb api, béicon i foie**

Fons Clar 2013 370m

*Dempeus 2018 380m*

### **Peix de llotja, bolets i consomé de ceba i pernil**

Mas d'en Compte Blanc 2012 400m

*Coma Alta 2018 340m*

### **Filet de vedella al estil "lomo saltado" del Perú**

Jaume Giral 2007 520m

*Flvminis 2022 195-150m*

### **Crema de llet d'ovella amb salvia i sorbet de mores**

*Carinyena dolç Giol 2020*

### **Pinya, coco i xocolata blanc**

Gafa 2020

## 58 €

***Maridatge descendent cims del Montsant i Priorat***

## 30€

***Maridatge ascendent  
grans cims del Montsant i Priorat***

## 60€