

RESTAURANT Els Tallers

Menú degustación

Gyoza d'ànec amb foie

Pascona Clàssic 2020 320m

Gamarús 2022 630m

Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino

Coma Alta 2014 340m

Siurana Brisat 2021 530m

Crema de castañas con apio, bacon y foie

Fons Clar 2013 370m

Dempeus 2018 380m

Pescado de lonja, setas y consomé de cebolla y jamón

Mas d'en Compte Blanc 2012 400m

Coma Alta 2018 340m

Filete de ternera al estilo "lomo saltado" del Perú

Jaume Giral 2007 520m

Flvminis 2022 195-150m

Crema de leche de oveja con salvia y sorbete de moras

Carinyena dolç Giol 2020

Piña, coco y chocolate blanco

Gafa 2020

58 €

Maridaje descendente cims del Montsant i Priorat

30€

***Maridaje ascendente
grans cims del Montsant i Priorat***

60€