



## **“Sopar amb formatges”**

### **Sant Ermengol 2016**

#### **Aperitiu:**

Copa de cava De Nit Rosat de Raventós i Blanc i “Ilaminadures” de formatges

#### **\* Formatges per començar**

**\* Mil fulls de Puigpedrós i “bitxo”**

(Vaca-Molí de Ger - Ger - Cerdanya)

**\* Broqueta de crema de la Bauma amb festucs i maduixa**

( cabra crema àcida – Borredà – Berguedà)

**\* Torradeta de cremós de Girult amb papada i tòfona**

(Ovella – Formatges la Vall de Meranges - Girult –La Cerdanya)

**\* Croqueta de Risotto de Blau de Jutglar**

(Vaca –formatges Reixagó – Olost- Lluçanès )

\*\*\*

**\* Carpaccio de llagostins amb tomàquets secs i brosat amb vinagreta de gerds i anxoves**

(Cabra – Castell Llebre – Peramola – Alt Urgell)

\*\*\*

**\* Crepinet de corder a les 12h sobre patata macaria i crema d’Idiazàbal**

(Ovella latxa - La Leze - Oñati –Euskadi)

\*\*\*

#### **Les Postres:**

**\* Gelat de iogurt amb xocolata i fruits vermells**

(Vaca – La Reula – Alt Urgell)

i

**\* Pastís de formatge fresc amb culis de taronja**

(Vaca – La Reula – Alt Urgell)

\*\*\*

**\*Taula de formatges degustació final**

acompanyats de fruits secs i fruita fresca

Baridà (Cabra - Can Romà - Bar - Alt Urgell)

4 herbes (Vaca - Mas d’Eroles - Adrall - Alt Urgell)

La carbassa (Ovella – Formatges la Vall de Meranges - Girult –La Cerdanya)

Tupi – (Ovella latxa - La Leze - Oñati –Euskadi)

#### **Celler**

Cava De Nit Rosat de Raventós i Blanc

Blanc La Fou Els Amelers (D.O. Terra Alta)

Negre 5 Merlot (D.O. Pla de Bages)

Mistela del Montsant

Tots els formatgers presents en aquest menú, han estat guardonats  
al “Concurs de Formatges Artesans del Pirineu”