



## **“Sopar amb formatges”**

### **Sant Ermengol 2018**

#### **Aperitiu:**

“Ilaminadures” de formatges

*Blanc Tranquille Macabeu, xarel.lo i parellada , D.O. Penedès*

#### **\* Formatges per començar**

- \* Brotxeta de Tomme d’aydius amb mora i vinagre de Mòdena

(Cabra - ferme du bigneau – Pirineu Francès)

- \* “Bikini” de pernil d’anec ,formatge marí eco i figues

(ovella – Mas Mercè – Siurana d’Empordà)

- \* Royale de foie amb Altejó caramelitzat

(Vaca-Molí de Ger - Ger - Cerdanya)

- \*Pebrot del padron farcit Blau de jutglar, nous i piquillo

(Vaca – Formatges Reixagó– Olost– Lluçanès)

*Blanc La Fou Els Amelers, Garnatxa Blanca 100% D.O Terra Alta*

\*\*\*

- \* **Pop cruixent, papada confitada amb tòfona i gratinat de manyac amb all i oli de codony**

(Vaca-Molí de Ger – Sant Esteve d’en Bas – Girona)

*Cava Brut Rosé Reserva de Llopart, garnatxa, monestrell i pinot noir*

\*\*\*

- \* **Filet de vedella Wellington amb crosta del Carbassa vall de meranges**

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

*Negre Les Sorts Vinyes Velles, carinyena, garnatxa negra i cabernet svignon (D.O. Montsant)*

\*\*\*

#### **Les Postres:**

- \* Brownie de cacauet salat amb recuit de la Reula

(Vaca – La Reula – Alt Urgell)

i

- \* Pastís de formatge de Paús Tòrrec i gerds

(Cabra – Formatgeria de Tòrrec– La Noguera)

*Mistela Tinta*

\*\*\*

- \*Taula de formatges degustació final  
acompanyats de fruits secs i fruita fresca

Cafè

**Preu : 48,00 € IVA inclòs**

**Totes les formatgeries presents en aquest menú, han estat guardonats al “Concurs de Formatges Artesans del Pirineu”**

Degut a la producció limitada d’alguns d’aquests formatges, podria haver-hi variacions en el menú

Tel. (+34) 973 35 03 00 - e-mail: info@hotelandria.com www.hotelandria.com

Pssg. Joan Brudieu,24 - 25700 La Seu d’Urgell (Lleida)