

# CONTEMPO

RESTAURANT

## III JORNADES GASTRONÒMIQUES DELS BOLETS

Del 18  
al 28  
d'octubre



### III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS

*Del 18 al 28 de octubre*

### III MUSHROOMS FOOD FESTIVAL

*From October 18<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup>*

# MENÚ DEGUSTACIÓ

Rovellons a la brasa

Carpaccio de tomàquet  
amb saltejat de rossinyols

Morro de bacallà rostit  
amb fredolics

Papada cruixent  
amb guisat de llenegues i ou poché

Arròs de perdiu i ceps confitats

Cremós de xocolata i castanyes  
amb crumble de mandarina

**35 €**

*Preu per persona. IVA inclòs.*

## MARIDATGE

**Freixenet Vintage Reserva – D.O. Cava**

Groc pà·lid, bombolla fina amb lleugera corona,  
notes anisades i frescor amb un sec final.

**Vi blanc Agnus Dei Albariño – D.O. Rías Baixas**

Groc palla, notes fruita fresca  
i aromes d'herbes aromàtiques, suau i untuós.

**Vi negre Garbó Semicrianza – D.O. Montsant**

Vermell picota, aroma afruitat  
amb tocs de regalèssia i fresc en boca  
amb els tanins propis de la curta criança.

**Freixenet Malvasia – D.O. Cava**

Afruitat, estructurat i dolç,  
amb aromes de fruita blanca madura i dolç en boca.

Aigua mineral

**15 €**

*(Preu per persona. Inclou una copa de cada referència)*

Si no us agrada el menú al complet,  
consulteu al nostre personal.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Níscalos a la brasa  
con ajo y perejil

Carpaccio de tomate  
con salteado de rebozuelos

Morro de bacalao asado  
con negrillas

Papada crujiente  
con guiso de llenegas y huevo poché

Arroz de perdiz y boletus confitados

Cremoso de chocolate y castañas  
con crumble de mandarina

**35 €**

*Precio por persona. IVA incluido.*

## MARIDAJE

**Freixenet Vintage Reserva – D.O. Cava**

Amarillo pálido, burbuja fina con ligera corona,  
notas anisadas y frescor con un seco final.

**Vino blanco Agnus Dei Albariño – D.O. Rías Baixas**

Amarillo pajizo, notas fruta fresca  
y notas de hierbas aromáticas, suave y untuoso.

**Vino tinto Garbó Semicrianza – D.O. Montsant**

Rojo picota, aroma afrutado  
con toques de regaliz y fresco en boca  
con los taninos propios de la corta crianza.

**Freixenet Malvasia – D.O. Cava**

Afrutado, estructurado y dulce,  
con aromas de fruta blanca madura y dulce en boca.

Agua mineral

**15 €**

*(Precio por persona. Incluye una copa de cada referencia.)*

Si no desea el menú al completo,  
consulte a nuestro personal.

## TASTING MENU

Grilled saffron milkcap with garlic and parsley

Tomato capraccio with sauted cantharellus

Roasted cod cheek with negrillas

Crunchy pork dewlap with stewed llenegas and poached egg

Confited penny bun and partridge rice

Chestnut and chocolate cream with tangerine crumble

€35

*Price per person. VAT included.*

## WINE PAIRING

**Freixenet Vintage Reserva – D.O. Cava**

Pale yellow, fine bubbles with a slight crown,  
a touch of anised flavour and freshness, with a dry end.

**White wine Agnus Dei Albariño – D.O. Rías Baixas**

Straw-colored yellow, fresh fruit touches,  
aromatic herbs aromas, soft and unctuous

**Red wine Garbó Semicrianza – D.O. Montsant**

Red picota cherry, fruity aroma  
with liquorice touches, fresh in the mouth,  
with the typical tannins of a short-term aging

**Freixenet Malvasia – D.O. Cava**

Fruity, defined and sweet,  
with white fruit scents, sweet in the mouth

Still water

€15

*(Price per person. One glass of each wine per person.)*

If you don't want to take the complete menu,  
please, contact our staff.