

Jornades Gastronòmiques de la Cuina Catalana

Del 13 al 28 d'abril 2013



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



Al Restaurant Ull de Llebre de la Bisbal del Penedès podeu trobar els següents plats de Cuina Catalana a la seva cartes o menús habituals:

Entrants i segons,

- C! Esqueixada
- C! Cargols a la llauna
- C! Xató
- C! Bunyols
- C! Calamars a la romana
- C! Arròs a la cassola (de Peix)
- C! Arròs de llamàntol (per encàrrrec)
- C! Fideus rossejats
- C! Bacallà amb all i oli gratinat
- C! Bacallà a la llauna
- C! Pop torrat a la brasa
- C! Peus de porc amb bolets
- C! Suquet de peix, all cremat

Postres

- C! Crema catalana
- C! Flam d'ou
- C! Lioneses
- C! Taronja amb mistela
- C! Mel i mató

Us recomanem que acompanyeu amb els nostres Vins de Terra i Taula,

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | [@terraitaula](https://twitter.com/terraitaula) | [/terraitaula](https://www.facebook.com/terraitaula)

CUINERS Jordi Guillem (Lo Mam) - Jordi Martínez (El Bosc) - Josep Pascual (Ull de llebre) - David Vernet (Vell Papiol)
PRODUCTORS Joan Martí (Formatgeria Marvall) - Daniel Mercader (El Camp de la Sort) - Marc Pardo (L'hort de la Tona)
Jordi Pascual (Olis Torclum) - Jaume Solé (Calçot del Montmell)

VITICULTORS ENÒLEGS Massimo Marchiori (Partida Creus) - Eduard Pié (Sicus) - Enric Roca (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

Xarel.lo vermell del Cellar Sicus (Bonastre)
Garrut del Cellar Partida Creus (Bonastre)
Merlot-Syrah del Cellar Avgstvs (el Vendrell)
Finca els Camps, ull de llebre del celler Jane Ventura (el Vendrell)