

# Jornades Gastronòmiques de Calçot del Montmell

De l'1 al 17 de febrer del 2013

## Tapa gastronòmica del Calçot del Montmell

Al llarg de les jornades gastronòmiques trobareu tant als nostres suggeriments de la carta com en el menú diari una tapa gastronòmica en què el calçot del Montmell en serà el protagonista

Sense maridatge: **3 €**

Amb maridatge amb vi dels nostres cellers Terra i Taula: **5 €**

**Us recomanem els següents plats en què el calçot del Montmell és el protagonista i què podeu trobar a la nostra carta o menú al llarg de les tres setmanes:**

*(Els plats s'aniran modificant i afegint segons adquisicions de mercat o producte de temporada dels nostres productors)*

La nostra terrina de fetge gras farcit de confitura lleugera de calçot lleugerament fumada in-situ. Acompanyada amb torrades de pa de vidre

L'amanida de calçots amb pernil ibèric de gla

"Vichyssoise" calenta de calçots, ou escalfat, pedrers d'ànec i magret fumat d'ànec

Bacallà gratinat a l'all i oli d'alls confitats amb crema de calçots

Rapets de platja amb calçots i alls tendres

Cuixa de cabrit farcida amb calçots confitats cuita amb el seu propi suc

**Us recomanem els següents vins dels cellers de Terra i Taula:**

## Vins blancs / Vinos blancos

### **Sicus Xarel·lo 2011**

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Xarel·lo

**TERRA I TAULA** Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | @terraitaula | /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)

**Sicus Xarel·lo Vermell 2011**

Celler: Sicus (Bonastre)  
Varietat: Xarel·lo Vermell

**Vinyater 2011 -Vi natural-**

Celler: Partida Creus  
Varietat: Vinyater

**Malvasia de Sitges 2011**

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)  
Varietat: 100 % Malvasia de Sitges

**Finca Els Camps**

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)  
Varietat: 100% Macabeu

**Chardonnay 2011**

Celler: Avgvstvs (el Vendrell)  
Varietat: 100 % Chardonnay

**Vins negres / Vinos negros**

**Sicus Merlot 2009**

Celler: Sicus (Bonastre)  
Varietat: Merlot

**Avgvstvs Cabernet/Merlot 2006**

Celler: Avgvstvs (el Vendrell)  
Varietat: 50% Cabernet i 50 % Merlot

**Garrut 2010**

Celler: Partida Creus (Bonastre)  
Varietat: Garrut o Garrú

**Cava**

**Do Gran Reserva Vintage 2008**

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)  
Varietat: 60% de xarel·lo, un 26% de macabeu i un 14% parellada

## Vins dolços / Vinos dulces

### **Vi dolç Natural**

Celler: Partida Creus (Bonastre)

Varietat: Merlot

### **Meliterrani 2009**

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Xarel·lo