

Jornades Gastronòmiques de l'oli novell Torclum

Del 23 de novembre al 9 de desembre del 2012

Aperitiu:

Durant les jornades us oferirem com aperitiu l'oportunitat de poder gaudir de l'oli novell sense filtrar de Torclum amb pa torrat.

La nostra tapa gastronòmica: Oli novell en 4 textures

Les arbequines fregides de la mateixa finca

El caramel líquid d'oli novell

L'anxova del Cantàbric amb pols d'oli novell i reducció de vinagre Cabernet

Xarrup fred de tomàquet confitat, bacallà esqueixat i escuma d'oli d'oliva novell

Sense maridatge: **3 €**

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

Us recomanem els següents plats en què l'oli novell de Torclum és el protagonista i què podeu trobar a la nostra carta o menú:

Amanida de peix espasa fumat marinat amb oli novell aromatitzat amb fonoll	17
Amanida tèbia de molls confitats amb oli novell acompanyat amb una vinagreta lleugera de cítrics	17
Amanida tèbia de lletons de vedella amb una vinagreta d'oli novell amb bolets de temporada	14
Iserna cuita al forn amb oli novell i vinagre Cabernet Sauvignon acompanyat amb les olives arbequines de la mateixa finca	dc15
Morro de bacallà confitat a baixa temperatura amb oli novell i gratinat al forn amb "all i oli" d'alls confitats	20
I de postres una versió del pa, xocolata i oli:	
Trufes gelades de xocolata negra farcides d'oli novell i arrebossades amb pa cruixent	4,50

Activitats complementàries de les Jornades Gastronòmiques:

- Taller – degustació, La cuina de l'oli (11 de desembre)

Tast d'oli novell de mans del productor, taller de l'oli a càrrec dels cuiners i degustació amb maridatge de vi de mans dels enòlegs. Més informació a l'aula gastronòmica Aplitec o en els mateixos restaurants

- Jornada de l'oli amb visita a les Finques (15 de desembre)

Jordi Pascual, productor de l'oli Torclum, ensenyarà tot el procés d'elaboració de l'oli, des de les oliveres fins el molí. Més informació als restaurants participants

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

Vins blancs

Sicus Xarel·lo 2011

15 €

Celler: Sicus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 13%
Varietat: Xarel·lo

Sicus Xarel·lo Vermell 2011

15 €

Celler: Sicus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 13%
Varietat: Xarel·lo Vermell

Blanc de Sumoll 2011

17 €

Celler: Partida Creus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 12,50 %
Varietat: Sumoll

Malvasia de Sitges 2011

18 €

Celler: Jané Ventura (el Vendrell) - Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 13%
Varietat: 100 % Malvasia de Sitges

Finca Els Camps 2010 **20 €**

Celler: Jané Ventura (el Vendrell) - Viticultura ecològica i sostenible

Graduació: 13%

Varietat: 100 % Malvasia de Sitges

Chardonnay 2011 **30 €**

Celler: Avgvstvs (el Vendrell) – Viticultura ecològica i sostenible (en conversió)

Graduació: 13%

Varietat: 100 % Chardonnay

Vins rosats

Sicus Rosat 2011 **13 €**

Celler: Sicus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible

Graduació: 12%

Varietat: Merlot i Monestrell

Vins negres

Sicus Merlot 2009 **19 €**

Celler: Sicus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible

Graduació: 14,8 %

Varietat: Merlot

Avgvstvs Cabernet/Merlot 2006 **20 €**

Celler: Avgvstvs (el Vendrell) – Viticultura ecològica i sostenible (en conversió)

Graduació: 13,5%

Varietat: 50% Cabernet i 50 % Merlot

Garrut 2010 **21 €**

Celler: Partida Creus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible

Graduació: 13%

Varietat: Garrut o Garrú

Cava

Do Gran Reserva Vintage 2008

22 €

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

Vins dolços

Vi dolç Natural

3 € / Copa

Celler: Partida Creus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 15%
Varietat: Merlot

Mediterrani 2009

4 € / copa

Celler: Sicus (Bonastre)- Viticultura ecològica i sostenible
Graduació: 8,5%
Varietat: Xarel·lo