

Jornades Gastronòmiques del Formatge del Penedès

Del 25 de maig al 9 de juny
Restaurant el Bosc (Banyeres del Penedès)

Amanida de formatge tou de cabra marinat amb romaní i codonyat.

Vi recomanat : Partida creus blanc.

Lasanya de verdureta a la planxa gratinada amb rul·lo de cabra.

Cava recomanat: Jané Ventura Do

Arròs cremós de bolets amb formatge curat de ovella tipus serrat.

Vi recomanat: Avgvstvs chardonay

Secret de porc ibèric amb salsa de formatge tipus garrotxa amb patates al vi.

Vi recomanat : Sicus negre

Gelat de torro amb escuma de mato i mel.

Vi recomanat : Partida creus dolç negre

TERRA I TAULA

Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | [@terraitaula](https://twitter.com/terraitaula) | [f](https://www.facebook.com/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 (Avgstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)