

Jornades Gastronòmiques del Formatge del Penedès

Restaurant Vell Papiol (Calafell Paltja)

Del 25 de maig 9 de juny del 2013

Els plats es poden modificar durant les jornades segons producte. Aquests plats els podeu trobar a la nostra carta de recomanacions o al menú diari

Plats:

Amanida de formatge fresc, ventresca de tonyina confitada i oli d'alfàbrega fresca

Amanida amb farcellet de pasta philo de formatge del Penedès, tomàquet, oliva negra i orenga. Acompanyat amb magret curat d'ànec

Amanida de formatge de cabra gratinat amb un toc de mel de Calafell. Acompanyada amb encenalls de pernil ibèric

Entrama de vedella amb salsa de formatge tou de cabra i vi blanc

Abans de les postres, un bon sortit de formatges,

Sortit de formatges del Penedès de Joan Martí de la formatgeria Marvall:

- Formatge de Garrofa: Creat especialment gràcies a la unió de cuiners i productors
- Formatge de cabra tipus "Garrotxa" semi-curat
- Formatge de cabra tipus "Garrotxa" curat aromatitzat amb pebre
- Formatge de cabra tipus "Garrotxa" curat aromatitzat amb romaní
- Formatge de cabra tou
- A més, si sou uns amants dels formatges podeu acompanyar-los també amb la resta formatges que disposem amb formatges catalans i de la resta del món.

Postres:

Mató artesà del Penedès, el nostre codony d'espígol, nous i mel de Calafell

Flam de mató del Penedès, "crumble" de postres de música, daus del nostre codony i mel de Calafell

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 (Avgstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

Braç de gitano farcit de mousse de fruits vermells. Acompanyat amb els esfèrics líquids de iogurt de cabra artesà del Vendrell, gelatina de maduixa al natural, pols de gerds i roses cristal·litzades.

Iogurt natural de cabra amb fruita natural i salsa de maduixots

Vins blancs / Vinos blancos

Sicus Xarel·lo 2011

Celler: Sicus (Bonastre)
Varietat: Xarel·lo

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

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

Reserva de la Música

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)
Varietat: Xarel·lo, Macabeu i Parellada

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