

la Marabanda
restaurant

Mar i foc

L'esdeveniment enogastronòmic de la cuina
de Mar i Foc amb vins singulars de la DO Penedès

Dijous, **15 Juny 2023**, a les 20:30 h

Reserves al **93 815 98 20**
Més informació a **lamarabanda.com**

amb el suport:



La Daurada
GROUP

proveïdor oficial:



col·labora:



Mar i nat

Sopar maridatge de la cuina de Mar i Foc
amb vins singulars de la DO Penedès

Dijous, **15 Juny 2023**, a les 20:30 h

MENÚ DEGUSTACIÓ

Còctel benvinguda a Cala Tintorera

Pani poori de tàrtar de tonyina vermella i maio japo
Lluna Nova 2017 de Bodegues Pinord

Amanida de verat en escabetx i mini verduretets adobades
Gran Caus Rosat 2022 de Can Ràfols dels Caus

Tiradito de llobarro
Xarel·lo d'Àmfora 2020 de Loxarel

Amanida tèbia de cabdells a la brasa i ventresca natural de tonyina vermella
Can Feixes Chardonnay 2020

Navalla "Laureano" i el seu pil-pil
P3 Xarel·lo 2021 de Can Bas

Calamar a la brasa, velouté de la seva tinta i celerí confitat
Esparter 2016 d'AT Roca (Clàssic Penedès)

Suprema de llobarro a la brasa, porro confitat i salsa de tàperes i llimona
Les Cerveres 2021 d'Oriol Rossell

Costella de vaca vella nikkei, cebetes glacejades en vi dolç i tòfona d'estiu
Reserva de la Propietat 2014 de Mas Rodó

Mig-Mig de Vilanova
Efecte Ancestral 2020 d'Albet i Noya (Clàssic Penedès)

Caneló de Pinya colada

Preu 80€ per persona

amb el suport:



la Marabanda
restaurant

proveïdor oficial:



col·labora:

