

## APERITIUS

---

Cullereta de tàrtar de tonyina vermella

Xarrup calent de gamba vermella

## PRIMERS PER ESCOLLIR:

---

Coca de ceba dolça, formatge de cabra i encenalls de pernil Ibèric

Amanida de brots verds, fruites seques, formatge de cabra i vinagreta dolça de tomàquet

Carpaccio de cogombre, ceba, tomàquet, alls tendres i crostons

Pa bao de pressa ibèrica, ceba caramel·litzada amb mostassa i mel

## SEGON PLAT

---

Arròs de botifarra negra d'Alforja amb calamar de Cambrils i pèsols de Riudoms.

## POSTRES

---

Gelat artesà de vainilla amb escuma de crema catalana.

**21,00 €**

IVA inclòs

Inclusos: pa, aigua i maridatge  
Vi blanc Tranquille Torelló i  
copa de cava Costa Daurada

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

## APERITIVOS

---

Cucharita de tartar de atún rojo

Sorbo caliente de gamba roja

## PRIMEROS A ESCOGER:

---

Coca de cebolla dulce, queso de cabra y virutas de jamón Ibérico

Ensalada de brotes verdes, frutos secos, queso de cabra y vinagreta dulce de tomate

Carpaccio de pepino, cebolla, tomate, ajos tiernos y picatostes

Pan bao de presa ibérica, cebolla caramelizada con mostaza y miel

## SEGUNDO PLATO

---

Arroz de butifarra negra de Alforja con calamar de Cambrils y guisantes de Riudoms

## POSTRE

---

Helado artesano de vainilla con espuma de crema catalana

**21,00 €**

IVA incluido

Incluido: pan, agua y maridaje  
Vino blanco Tranquille Torelló y copa de cava  
Costa Daurada

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ