

BODEGA
MIQUEL JANÉ
Enoturisme & Gastronomia



Menú de calçotada

“La cocina del vino”

Menú creado con productos del territorio y servido con los vinos de nuestra bodega.

Primeros a escoger

Calçots de cultivo orgánico cocidos a la brasa con salsa romesco (supl.2€)
Canelones de cocido de fiesta al vino tinto con piñones
Ensalada de habitas baby con jamón ibérico y su vinagreta
Verduras Km0 a la brasa al aceite al pesto
Pimientos del piquillo rellenos de marisco y su salsita

Segundos a escoger

Parrillada de carnes a la brasa con cordero, pollo, butifarra, butifarra negra, judías, patata al caliu y tomate escalivado
Muslo de gallo del Penedès relleno de calçots y ciruelas
Bacalao confitado con pisto de verduras frescas de la huerta
Butifarra de payés a la brasa sobre cama de patatas enmascaradas
Entrecot de ternera de Girona de 400gr con guarnición (+10€)

Postres

Variados y caseros a escoger

Incluye vino de nuestra bodega o agua y pan tostado
Refrescos y cafés no incluidos

Menú Infantil

Plato combinado

Macarrones a la boloñesa, dos salchichas a la brasa y croquetas

Postres

Pasteles caseros y helados a escoger

Incluye pan y una bebida: agua o refresco

(Hasta los 12 años)

Nuestros platos están elaborados de forma casera, contienen alérgenos. Consúltenos.

