

SOPARS
REFECTORI ★
GUST PER LA MÚSICA

AMANIDES I PLATS

- Cruixent - fulles tendres, brossat, ceba cruixent, vinagreta agredolça	5,80€
- Sur le pont d'Avignon - fulles tendres, magret d'ànec, presto rosso, vinagreta	7,20€
- Musclos en escabetx i fonoll marí	4,80€
- Carpaccio de bou	11,80€
- Carpaccio de bacallà	12,40€
- Plat d'embutits artesans del Collsacabra	12,00€

TORRADES

- Carboneres - esberginia escalivada, gorgonzola, chutney confitura de tomàquet	6,50€
- Dominique - Rillettes d'ànec i comichons	7,40€
- Marif - Foie mi cuit, figues al brandy i sal negra	9,80€
- Provença - tomàquet, ceba tendra, tou de til·lers i tapenade	8,20€

PLATS DE TARDOR

- Cassoleta de patates, gorgonzola i cansalada al vi blanc	7,00€
- Parmigiana amb oli d'alfàbrega	8,50€
- Buger Refectori	8,80€
- Confit d'ànec amb seques	11,20€

POSTRES

- Tiramisú	5,00€
- Catalanet	4,50€
- Tou de til·lers amb panses i anous	6,00€
- Mel i mató amb pinyons	3,50€

VINS

BLANCS

Petit Bernat Blanc 2017 (picapoll i macabeu, Pla de Bàges)	copa 3,50€/ bottle 15,00€
Martúe 2015 (Chardonnay, Pago Campo de Guardia)	16,20€
Ginesta 2017 (Gewürztraminer, Penedès)	19,80€

NEGRES

Les Argiles d'Orto 2017 (garnatxa i cariñena, Montsant)	copa 3,50€/ bottle 15€
Pasión de Bobal 2016 (Bobal, Utiel-Requena-)	16,60€
Bigardo 2016 (Tinta de toro, Toro)	18,40€

CAVA

Maria Rigol Ordi Brut Nature 2015	copa 3,50€/ bottle 16,50€
-----------------------------------	---------------------------

