

# Maridatge a Cal Blay amb Albet i Noya

27 de gener de 2017

35€

## Aperitiu

Gamba - gamba

**CLÀSSIC PENEDÈS Brut Natural NOSODOS+ 2013**

Croqueta de "cochinita pibil"

**CLÀSSIC PENEDÈS Brut Natural NOSODOS+ 2013**

## Menú

Caneló de tonyina amb formatge de cabra,  
tomàquets secs i brots tendres

**VI NEGRE OCELL DE FOC (Les Timbes) 2014**

Pop, calçots confitats, romesco i oli de brasa

**VI NEGRE SYRAH COL·LECCIÓ 2013**

Costella de porc ral confitada amb salses del món i patata adobada

**VI NEGRE RESERVA MARTÍ 2009**

## Postres

Formatge català seleccionat amb codony

**VI NEGRE RESERVA MARTÍ 2009**

Xocolata 70% i cítrics

**DOLÇ ADRIÀ 2008**

Gormanderies · Selecció de cafès i infusions



 **CATALUNYA 2016**  
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA



calblay



twitter.com/calblay



facebook.com/casamentscalblay.com