



CONTEMPO

RESTAURANT

*Jornades  
Gastronòmiques  
del Bolet*

## Menú degustació

Del 30 d'octubre al 8 de novembre 2015

**Aperitiu de rovellons al forn amb all i julivert**

Aperitivo de niscalos al horno con ajo y perejil  
*Appetizer of roasted "rovellons" with garlic and parsley*

\*\*\*\*

**Amanida tèbia de camagroc a la brasa  
amb emulsió de carbassa i pernil ibèric**

Ensalada templada de trompetas amarillas a la brasa  
con emulsión de calabaza y jamón ibérico  
*Oven roasted "camagroc" warm salad  
with pumpkin and iberian ham emulsion*

\*\*\*\*

**Ravioli de ceps amb crema de farigola**

Ravioli de boletus con crema de tomillo  
*Ravioli stuffed with "ceps" and thyme sauce*

\*\*\*\*

**Ou de Calaf cuinat a baixa temperatura  
amb papada cruixent i guisat de llenegues**

Huevo de Calaf cocinado a baja temperatura  
con papada crujiente y guiso de llanegas  
*Farm egg from Calaf cooked at low temperatura  
with crispy porc and stewed "llenegues"*

\*\*\*\*

**Llom de bacallà confitat amb oli d'oliva verge, rossinyols  
i crema d'escamarlans**

Lomo de bacalao confitado con aceite de oliva virgen, rebozuelos  
y crema de cigalas  
*Loin of cod confited in virgin olive oil, "rossinyols"  
and prawns creamy sauce*

\*\*\*\*

**Esfera de xocolata blanca  
amb straciatella de trompetes de la mort i nous garapinyades**

Esfera de chocolate blanco  
con straciatella de trompetas de la muerte y nueces garrapiñadas  
*White xocolate sphere  
with "trompetes de la mort" straciatella icecream and sweetened walnuts*

\*\*\*\*

Vino blanco Segura Viudas Chardonnay - D.O. Penedès

Vino tinto Garbó - D.O. Montsant

Freixenet Elyssia Gran Cuvée - D.O. Cava

*(Aguas y botella de vino o cava incluido cada 2 pax)*

**35,00 € (IVA incluido)**

*\*\* Si ho desitja, pregunti per les cartes etiquetades  
amb informació d'al·lèrgens en els aliments d'aquest menú.*

*Aquest menú es servirà a taula completa*