

# RESTAURANT CENSALS



**40€** IVA inclòs

Horari del menú:  
Dissabte i diumenge  
de 13h a 15h.

## Celler

Gaudiana blanc o negre  
de Pinord\_DO Penedès.  
Aigua i pa.  
Cafè.

- Menú per a taula completa.  
- Una ampolla de vi per a dues persones.

**Aperitius per a tota la taula**

**Plat a escollir**

**Postre a escollir**

- ◀ Degustació d'olis Cooperelló de la monovarietal Salivenc i Morrut.
- ◀ Gofre de patata, llonganissa, ceba caramel·litzada, gorgonzola i mel de taronger.
- ◀ Pop amb parmentier de calçots i mel de farigola.
- ◀ Caneló de verdures amb crema de pèsols, oli de carbó i parmesà.

- ◀ Lluç amb parmentier i verdures al wok amb salsa agredolça de mel de taronger.
- ◀ Costella de porc amb ceps i cebetes glacejades amb mel de romaní.

- ◀ Mousse de mató, cruixent de mel de romaní i codonyat.
- ◀ Maduixes amb vinagre, mel de farigola i gelat de iogurt.

- Tapa cortesia de la Rosa -

- ◀ Carpaccio de vedella marinada amb formatge parmesà i un amanit de mel, oli, gingebre i pebre.
- ◀ Calçots cruixents amb mel picant, romesco i hummus de fesols del ganxet.
- ◀ Bunyols de bacallà de la iaia Teresina amb pebrot dolç escalivat a la mel del Perelló.

- ◀ Galta de porc ibèric amb salsa de mostassa i mel amb parmentier trufada.
- ◀ Magret d'ànec a la brasa amb salsa de fruits rojos i mel.

**Postre**

- ◀ Sopa de figues "xumbes" amb nous, ametlla garapinyada i gelat de mel.

# MAS D'EN CURTO



**42€** IVA inclòs

Horari del menú:  
Dissabte i diumenge  
de 13h a 16h.

## Celler

Vi negre o blanc  
Almodí Petit\_DO Terra Alta.  
Aigua i cafè.

**Entrants per a compartir**

**Plat principal a escollir**

**Postre**

Participa-hi i entraràs al sorteig d'un sopar per a dos persones al restaurant o bar guanyador del concurs de tapes de la mel i oli

# CAN SUBIRATS



**37€** IVA inclòs

Horari del menú:  
Dissabte i diumenge  
de 13h a 15.30h.

## Celler

Merian\_DO Terra Alta.  
Aigua i cafès.

**Entrants per a compartir**

**Plat principal a escollir**

**Postre a escollir**

**JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA MEL I OLI AL PERELLÓ**  
DEL 31 DE MARÇ AL 23 D'ABRIL DE 2023

- ◀ Brots de rúcula i canonges amb advocat, mel i llimona.
- ◀ Carpaccio de tonyina amb oli de sèsam i cruixent de festucs.
- ◀ Pa de coca amb bacallà confitat a baixa temperatura, cremós de formatge, nous i un toc de mel de romaní.
- ◀ Festival de closca.

- ◀ Secret de porc ibèric a baixa temperatura regat amb mel de mil flors.
- ◀ Llobarro al forn amb mel de taronger i mostassa a l'antiga.
- ◀ Corder a la brasa acompanyat de tempura de verdures amb flocs de formatge de cabra i mel d'alta muntanya.
- ◀ Fideuà amb allioli de mel. (Min. 2 persones).

- ◀ Maduixes amb nata, cruixent de biscoff i mel de Bruc.
- ◀ Crep de Mel i Mató.
- ◀ Coc de mel de la Teresa.
- ◀ Gelat.

# FLECA CAFETERIA FERRÉ

**30€** IVA inclòs (no inclou cafè)

Horari del menú:  
Divendres i dissabte  
de 12h a 15h.

## Celler

Vi blanc o negre  
Clot d'Encís\_DO Terra Alta.

**Entrants**

**Primer plat a escollir**

**Segon plat a escollir**

**Postre a escollir**

- ◀ Pera confitada amb formatge, nous i mel.
- ◀ Verdures glacejades amb mel.
- ◀ Rotllets d'albergínia amb allioli de mel.
- ◀ Salmó amb pinyons torrats amb mel.
- ◀ Terrina de xai amb parmentier amb dàtil i mel.
- ◀ Lioneses amb crema d'ametlles i mel.
- ◀ Mousse de formatge amb mel de llimona.

## CONCURS DE TAPES

DEL 31 DE MARÇ AL 16 D'ABRIL DE 2023

## BAR LA PLAÇA

### BACALLÀ AL LLIT

Croqueta de bacallà amb puré d'albergínia, remolatxa i allioli amb mel de mil flors, caramel·litzada amb soja i sèsam.

TAPA NÚMERO 1



Divendres de 19h a 21h i dissabte de 12h a 14h i de 19h a 21h

977 491 059  
Plaça Jaume II, 13

## RESTAURANT CENSALS

### GOLAFRE

Gofre de patata, llonganissa, ceba caramel·litzada, gorgonzola i mel de taronger.

TAPA NÚMERO 2



Divendres i dissabte de 20h a 22h

977 490 059  
Avinguda Catalunya, 47

## BAR CANYÍS

### ASSABOREIX AMB NALTROS

Pinxo de pernil ibèric amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada amb mel i oli del Perelló

TAPA NÚMERO 3



Divendres de 19h a 21h, dissabte de 12h a 14h i de 19h a 21h i diumenge de 12h a 14h.

977 490 351  
Plaça Jaume II, 12

## FLECA CAFETERIA FERRÉ

### CANELÓ DE PASTISSET

Confitura de ceba amb mel i formatge de cabra.

TAPA NÚMERO 4



Divendres i dissabte de 9h a 19h i diumenge de 9h a 13h.

977 490 608  
Pol. Pla de Solans, 6-7

## CAN SUBIRATS

### LO CUCURUTXO

Cucurutxo de pollastre marinat al forn amb salsa de mel i mostassa.

TAPA NÚMERO 5



Divendres de 19h a 21h, dissabte de 12h a 14h i de 19h a 21h i diumenge de 12h a 14h.

977 490 020  
Lluís Companys, 12

## CAFÈ · BISTRÓ SALIVENC

### FERIA DE ABRIL

Coca de romaní amb sardina curada, burrata, tomàquet cherry rostit i salmorejo de pebrot groc escalivat amb mel i oli

TAPA NÚMERO 6



Divendres i dissabte de 19h a 21.30h i diumenge de 12h a 14.30h

624 636 401  
Av. Sant Jordi, s/n