

# ¿Fin de semana de arroz...?

## Para empezar

Tomates del Maresme agua de tomate y aceite de oliva virgen.

Croquetas de jamón cremosas elaboradas en casa con jamón ibérico. 2 und.

Calamares a la Andaluza con mayonesa de yuzu.

Mejillones al vapor con cítricos y cilantro.

Alitas de pollo lacadas con kimchi y ajos tiernos.

## Seguimos con

Risotto de pato, trompetas y trufa.

## Finalizamos con

Cremoso de chocolate negro, bizcocho aireado de café, sopa de mango y hierbabuena

O

Pastel Emocions

O

Tarrina de helado Sandro Dessi

**PVP. 29,90€**

No incluye bebida. IVA incluido en el precio. Suplemento terraza 10%

### *Nuestro sommelier recomienda:*

#### **Els Vinyerons - Vins Naturals**

Lluerna Xarello 2018 NATURAL  
Xarello  
DO Penedès

**Copa 3,00 €**  
**Botella 0,75 - 16,65 €**

**Descripción:** Els Vinyerons es un proyecto de vinos con la mínima intervención, provenientes de viñedos con altísimo potencial. El vino fermenta espontáneamente con las levaduras que se encuentran en el propio entorno, y una pequeña parte pasa por barricas de segundo año. Un Xarello honesto, nostálgico y complejo que muestra la capacidad del Penedès para hacer vinos naturales.

**Maridaje:** Las trompetas y la trufa son perfume de bosque, intensas a la vez que frágiles. Lluerna tiene la capacidad de sumar matices a este arroz con sus aromas melancólicos de fruta blanca y levaduras. Su acidez ayudará a limpiarnos de la grasa del pato y del almidón del arroz. Un maridaje de pura simbiosis.

**EMOCIONS**  
SORLI·RESTAURANT