



SOPAR DEGUSTACIÓ AMB PRODUCTES DEL BAGES

Mojito de tomàquet i ratafia amb ceba envinagrada

*Truita farcida de ceba i carabassó acompanyada de pa
amb tomàquet*

Xips de tomàquet amb hummus d'albergínia

*Cresta amb tomàquet gratinat farcida de pollastre i
verdures especiades*

Fals tomàquet de samfaina pebrotera farcit de bacallà

Botifarra ecològica farcida de tomàquet amb samfaina

*Gelat de tomàquet amb esmicolat de xocolata blanca
amb pebre dolç i almívar de llimona i alfàbrega*

*Milfulles de melmelada de tomàquet amb verdures
dolces de la samfaina*

Maridat amb vins de la DO Pla de Bages

Menú elaborat amb productes de la comunitat

Slow Food de la Catalunya Central:

Horta: Les Arnaules, Pere Calafell, Mas Rossinyol, Cal Climent i La Tomakera / Vi: Fargas-Fargas de Salelles i La Diferenta / Xarcuteria: Cal Fusteret / Formatges: La Brolla, La Gavarresa, Cal Cantaré i Cal Música / Mel: Ànima Essències de Castellnou de Bages / Ramaders: Kin's pollastres i kin's ous i vedella del Trullàs de Calders / Sal de Cardona i licors Xarrup

Menú ofert pels restaurants:

Can Patoi, Cau de l'Ateneu, La Sardana, La Xicra i Mas de la Sala, i la participació de la licorera Xarrup d'Avinyó.

Aquest menú vol retre homenatge a la nostra estimada **samfaina** com a plat aglutinador dels fruits de l'horta estival.