

**VILA
VINI
TECA**

DES DEL 1932

Académie du Vin

Barbadillo Manzanilla Solear
Lustau Fino Jarana
Viña Corrales Fino Saca 2024
Equipo Navazos La Bota N°129. de Manzanilla Pasada (Magnum)
Valdespino Fino Inocente
Lustau Fino del Puerto Single Cask. Saca 3/2019 (0,5 L)
Recaredo Terrers Brut Nature 2019

--

Bodegas De La Riva Macharnudo 2021
Bimbache Grand Cruz del Calvario 2023
Emilio Rojo 2021
Raúl Pérez Areas de Montalvo 2017
Enric Soler Nun Vinya dels Taus 2022
Família Nin Ortiz Terra Vermella 2019
Dominio del Águila Vino Fino de Paraje Calizo 2020
López de Heredia Viña Tondonia Reserva Blanco 2012
Federico Paternina Gran Reserva 1962
Espectacle 2022
Vega Sicilia Único 2011 (3 L)

--

Scholtz Málaga Très Vieux Réserve Lágrima 1931
Telmo Rodríguez 2007 Colección Vila Viniteca 75 aniversario
Toro Albalá Pedro Ximénez Don P.X. 1986 (Magnum)
Toro Albalá Pedro Ximénez Don P.X. 1956
Martinet Ranci Dolç

Apéritif

Jambon Ibérique Maldonado Especial
Jambon Ibérique Encinares del Sur
Olives et Chips

À table

Anchois de la mer Cantabrique
Ventre de thon Córdor
Salade de tomates La Catedral et laitue fraîche

Jambon Ibérique doux
Saucisse de Vic Casa Sendra
"Rubia" galicienne La Cala
Coppa Ibérique Joselito
Pain rustique du Four Vilamala à la tomate
Seiche aux boulettes de viande d'El Passadís del Pep

Fromages

La Gàrgola. Mouton, Solsonès (Lleida)
La Balda Fermió. Vache, Vall de Llémna (Girona)
Maó Son Mercer. Vache, Menorca
El Claustre d'El Miracle. Mouton, Solsonès (Lleida)
Cañarejal cremoso. Mouton, Pollos (Valladolid)
Don Manuel. Mouton, Albarracín (Teruel)
Idiazábal fumé. Mouton, Euskadi
Savel Blue. Vache, Chantada (Lugo)

'Coca' du Furni
Chocolat Casa Cacao



POUR COMMENCER

L'olive "arbequina"

"La clotxa", petit pain avec poivron grillé et sardine marinée

Mini croquettes de "rostit"

Sandwich de caviar et saumon

POUR CONTINUER

Pain à la tomate

"Escalivada" avec anchois de l'Escala

"Esqueixada" de morue avec sauce pil pil de ciboulette

Petites fèves à la catalane

Artichauts au "vi ranci" avec pignons et poitrine de porc

Poireaux grillés avec sauce romesco et ail noir

Riz de côtelettes

Rascasse "à la llauna"

Épaule d'agneau au four

DESSERTS

"Mel i mató" en textures

Petits fours

CAVE

Eau minérale

Vin blanc L'Equilibrista - D.O. Penedès

Vin rouge L'Equilibrista - D.O. Penedès

Cava Recaredo Serral del Vell Brut Nature - D.O. Penedès

Cafés et infusions



CELLAR

Clos Ancestral white ·DO Penedès· Forcada and Xarel·lo

Clos Ancestral ·DO Penedès· Moneu, Tempranillo and Garnacha

Manso de Velasco ·Curicó Valley, Chile· Cabernet Sauvignon

APPETIZER

Toast with beetroot hummus and sesame seeds

FIRST COURSE

Roasted eggplant with tahini sauce

MAIN COURSE

Boneless lamb with red wine sauce and mashed potatoes

Assortment of Catalan cheeses

DESSERT

Catalan cream foam

Mas Rabell, 11th April 2025