



## **Menú Jornades Gastronòmiques de Xató**

**Com aperitiu, les tres textures de Xató,**

Piruleta de bacallà en tempura i pols de nyores  
Panet d'olives negres farcit de crema d'anxoves  
Cruixent de tonyina amb praliné salat d'ametlla i avellana

**Continuem amb l'amanida d'hivern per excel·lència,**

El tradicional Xató Vell Papiol

**I de segon,**

Rapets de platja amb gambes al suquet de nyores

**I de postres,**

Pastís de garrofes amb mató de cabra del Penedès

Cafè acompanyat amb Petit fours

Vi de DO Penedès

**35 euros (IVA inclòs)**

## **Menú Jornadas gastronómicas de Xató**

**Como aperitivo, las tres texturas del Xató,**

Piruleta de bacalao en tempura y polvo de ñoras  
Panecillo de aceitunas negras relleno de crema de anchoas  
Crujiente de atún con praliné salado de almendra i avellana

**Continuamos con la ensalada de invierno por excelencia,**

El tradicional Xató Vell Papiol

**I de segundo,**

Rape de playa con gambas al "suquet" de ñoras

**I de postres,**

Pastel de "garrofes" con mató de cabra del Penedès

Café acompañado con Petits Fours

Vino de DO Penedès

**35 euros (IVA incluido)**