

TRIBIA

RESTAURANT

LA CARTA

Entrants

- Gambes a l'estragó, amanida, verduretes i hortalisses
- Calçots marinats a la brasa amb romesco d'herbes
- Escudella cremosa, botifarra, rovell, galet i col
- Perdiu escabetxada amb amanida de taronja i vainilla
- Patates meloses amb llamàntol, cigrons i alls tendres
- Gambes, peus de porc, suquet i carxofes
- Ou entofonat, puré de patates i espàrrecs
- Terrina de foie amb avellanes i poma
- Canelons d'ànec cremosos, tomàquet i ceps

Segons

- Rap a la brasa amb fulla de cep
- Arròs de calamars en 3 coccions
- Llobarro en suc de les seves espines
- Bacallà confitat, xirivia i guisat de la seva tripa
- Entrecot de bou a la brasa amb torrada d'oli
- Jarret de vedella lacat al romaní (2 pers.)
- Espatlla de cabrit confitada amb arbequines
- Colomí a la brasa i guisat, patates i roses
- Caldereta de gall del Penedès amb llagosta

Postres

- Cítrics i fruits al natural amb iogur i alfàbrega
- Flam de canyella amb poma i crema catalana
- Crocant de xocolata amb menta, llima i turró
- Coulant de xocolata i avellanes amb gelat de coco
- Postre inspirat en el vi Nara 2006
- Fruits vermells en papillot, natilles i galetes

El nom de Tríbia pretén retre homenatge a la tradició vitícola d'aquesta terra i de la seva gent: TRÍBIA és el nom d'una de les varietats de raïm blanc que es cultivava a Catalunya a l'Edat Mitjana. En el llibre <<Sent Soví>>, el gran tractat culinari medieval, fa esment d'aquest text:

*<<Mon beure quant al vyn blanch, és quest: bech grech d'estiu,
e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, TRÍBIA, còrcech, o
candia,
o vernaça; dels vermells de la terra...>>*

Fragment del golafre descrit per Francesc Eiximenis [Girona, 1332/Perpinyà, 1409]

Menú degustació

(el nostre xef Victor Gómez i tot el seu equip recomana aquest menú degustació maridat amb els vins elaborats a Can Bonastre)

* El menú degustació haurà de ser per tota la taula

CAVA

- Entreteniments
- Aperitius

VI BLANC

- Calçots marinats a la brasa amb romesco d'herbes
- Terrina de foie amb avellanes i poma

VI ROSAT

- Gambes, peus de porc, velouté i carxofes
- Llobarro amb el seu suc, coliflor i sofregit

VI NEGRE

- Colomí a la brasa i guisat, patates i roses
- Espatlla de cabrit confitada amb arbequines

VI DOLÇ

- Cítrics i fruits al natural amb iogur i alfàbrega
- Crocant de xocolata amb menta, llima i turró

- «Petit four»