

SOPAR DE CELEBRACIÓ DELS 25 ANYS DEL CCPAE

PLATS

- **Crema Bortsch** amb remolatxa del Tros de l'Uri, Poma àcida de Germans Coll i Iogurt de La Selvatana (làctics)
- **Hummus cigrons** de Cal Peretó de Lleida amb **"crudités"** d'Horta Plademunt i picos* (*gluten, resta del plat s/g) (vegà)
- **Mill-fulls de quinoa** de lluny, amb **verdures** de La Kosturica i Hortec (vegà)
- **Crema de carbassó** de Cal Peretó de Lleida i blada de Gallecs, amb curri (vegà)
- **Coca del Pa del Niko en recapte d'hortalisses** de Gallecs i del Tros de l'Uri i sardina de costa (gluten) // Coca recapte derivació vegana (gluten) (vegà)
- **Lassanya llienties** de Fruits del Secà i **arròs integral** d'Ecocastells amb verdures de Gallecs i la Kosturica, beixamel vegetal i gratinada amb formatge ratllat (gluten i làctics) // Sense formatge ratllat (gluten, vegà)
- **Tofu fumat** de Vegetàlia caramelitzat **sobre llit de puré d'api-celerí** d'Hortec (vegà)
- **Verat marinat amb amanida de col** de Cal Cerdà i poma de Germans Coll, amb sèsam
- **Cuixes de pollastre** de Can Pep Julià i Finca La Riera **desossades i farcides, amb salsa de vi blanc i formatge** (làctics)
- **Cuixa de pernil** de la granja El Soler de Preixana **al forn amb suc de rostit i compota poma**
- **Macedònia del Temps amb fruites de Camí Sisó, Cal Peretó del Baix Llobregat, Horta del Carme, Ribagorçanes, Cal Petit Nen i Barga**
- **Iogurt** de la Selvatana **amb melmelada de codony** de Cal Valls i **melmelada de carbassa** de La Kosturica i **llima** (làctics)
- **Brownie xocolata** de Xocolates Solé i **nous** (gluten, làctics)

BODEGA:

- **Sucs Ecològics** de Cal Valls (Poma-Pera, Préssec-Raïm, Taronja)
- **Vi Blanc, Blanc de Serè** de L'Olivera, D.O Costers del Segre (Macabeu, Parellada, Chardonnay, Malvasia, Xarel·lo)
- **Vi Negre, Les Tossudes** de L'Olivera, D.O. Catalunya (Garnatxa, Syrah, Cabernet S., Monastrell)
- **Cava Brut Nature 2016** de Can Suriol, D.O.Penedès (Macabeu, Xarel·lo i Parellada)