

## MENÚ ESPECIAL PER GRUPS 2024-2025

### **Primer, el plaer de compartir**

Crema de patata i coliflor rostida amb “Torreznos”  
Carxofes confitades a la Romana, romesco, olives, mató i envinagrats  
Les Braves Romanes amb dues salses picants

### **El segon l'escollim**

Bacallà confitat a baixa temperatura amb reducció de Forvm Chardonnay  
Salmó amb salsa de vi blanc i raïm envinagrat  
Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i patata trencada  
Caldereta de vedella al vi negra amb bolets

### **Els postres els gaudim, escollim entre**

Pastís de formatge gran reserva Marvall del Vendrell  
Assortiment de xocolates  
Gelats artesanals Real Ice (xocolata, vainilla, llimona o mango)

### **Selecció Bodega Avgvstvs**

Avgvstvs Primer Rosat 2023  
Avgvstvs Microvinificació Xarel·lo Mar (2017) o Macabeu (2017)  
Avgvstvs Cabernet Sauvignon Merlot (2021)

Pa romà, aigua i cafè inclòs

### **PREU PER PERSONA 45€**

Màxim 1 ampolla cada 2 persones  
Menú per grups a partir de 8 persones

Informació i reserves: 663 929 552 // [enoturisme@avgvstvsforvm.com](mailto:enoturisme@avgvstvsforvm.com)

## MENÚ ESPECIAL PARA GRUPOS 2024-2025

### Primero, el placer de compartir

Crema de patata y coliflor asada con "Torreznos"  
Alcachofas confitadas en La Romana, romesco, aceitunas, mató y encurtidos  
Patatas bravas estilo Romano con dos salsas picantes

### El segundo lo escogimos

Bacalao confitado a baja temperatura con reducción de Forvm Chardonnay  
Salmón con salsa de vino blanco y uva encurtida  
Magret de pato con salsa frutos rojos y patata rota  
Caldereta de ternera al vino tinto con setas

### Los postres los disfrutamos, escogemos entre

Pastel de queso gran reserva Marvall de El Vendrell  
Surtido de chocolates  
Helados artesanales Real Ice (escoger entre: chocolate, vainilla, limón o mango)

### Selección Bodega Avgvstvs

Avgvstvs Primer Rosado 2023  
Avgvstvs Microvinificación Xarel·lo Mar (2017) o Macabeu (2017)  
Avgvstvs Cabernet Sauvignon Merlot (2021)

Pan romano, agua y café incluido

### PRECIO POR PERSONA 45€

Máximo 1 botella cada 2 personas  
Menú para grupos a partir de 8 personas

Información y reservas: 663 929 552 // [enoturisme@avgvstvsforvm.com](mailto:enoturisme@avgvstvsforvm.com)

## SPECIAL MENU FOR GROUPS 2024-2025

### **First, the pleasure of sharing**

Potato and roasted cauliflower cream with "*Torreznos*"  
Artichokes confit, romesco sauce, olives, mato cheese, and pickled vegetables  
Roman-style "Braves" potatoes with two spicy sauces

### **For the second, we choose**

Low-temperature confit cod with Forvm Chardonnay reduction  
Salmon with white wine sauce and pickled grapes  
Duck magret with red fruit sauce and broken potato  
Beef stew in red wine with mushrooms

### **For dessert, we enjoy and choose from**

Cheesecake with Forvm Merlot (local cheese)  
Assorted chocolates  
Artisan ice creams from Real Ice (chocolate, vanilla, lemon or mango)

### **Selection from Bodega Avgvstvs**

Avgvstvs Primer Rosé 2023  
Avgvstvs Microvinification Xarel·lo Mar (2017) or Macabeu (2017)  
Avgvstvs Cabernet Sauvignon Merlot (2021)

Roman bread, water, and coffee included

### **PRICE PERSON: €45**

Maximum of 1 bottle for every 2 people  
Menu for groups of 8 or more

Information and reservations: 663 929 552 // [enoturisme@avgvstvsforvm.com](mailto:enoturisme@avgvstvsforvm.com)