

# Sopar empordanès a 4 mans

## Olors i sabors a les millors taules de Barcelona

Nandu Jubany i Albert Sastreger

---

**Dijous 12 abril 2018 | 21:00h | Petit Comitè**

### **Els aperitius...**

Les millors olives del món  
Torró de Xixona amb anxoves de l'Escala  
Pèsols amb tripetes de bacallà  
Tastets de botifarra negra

*Nandu Jubany*

Pollastre a la Catalana  
Ànec a la taronja  
Xuixo amb tòfona  
Tatin de poma verda, anguila fumada i foie

*Albert Sastreger*

Quinze Roures 2016, Celler Espelt  
Xot Blanc 2017, Celler Vinyes dels Aspres

### **El Sopar...**

Brandada de bacallà, espàrrecs blancs i pebrot escalivat

*Albert Sastreger*

L'arròs sec d'en Pere Bahí amb gambes de Palamós

*Nandu Jubany*

Blanc dels Aspres 2016, Celler Vinyes dels Aspres  
Lledoner Roig 2015, Celler Espelt

Espardenyes amb cansalada, carxofes i garroines

*Nandu Jubany*

Carré de Xai, humus, all negre i verduretes

*Albert Sastreger*

Comabruna 2015, Celler Espelt  
S'Alou 2014, Celler Vinyes dels Aspres

### **Les Postres...**

Flam d'ou

*Nandu Jubany*

Sotabosc- xocolata, tamarindo i avellana

*Albert Sastreger*

Airam, Celler Espelt  
Bac de les Ginesteres Celler Vinyes dels Aspres

**Preu: 70€** (10% I.V.A. inclòs)

**Reserves al Petit Comitè: 936 33 76 27**  
Passatge de la Concepció, 13, 08008 Barcelona

**Petit  
Comitè**

*de* Nandu Jubany

**BO.TiC**  
RESTAURANT