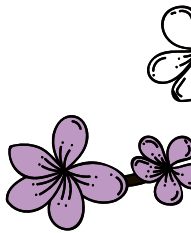


buc(òli)ca

entre flors i violes

Dissabte 11 de febrer

La Granadella



al camp d'ametllers:

12h **APERITIU** buc(òli)ca

Brindis amb beguda exclusiva d'oli, elaborada pel Xavier Benet: cuiner del Restaurant Benet, recomanat a la Guia Michelin

DEGUSTACIONS D'OLIS D'OLIVA VERGES EXTRA:

Degustus, Olicatessen i +Art

al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya:

14h **MENÚ DEGUSTACIÓ** buc(òli)ca

Creat pel Xavier Benet per a l'ocasió, marida els nostres olis verges extra amb flors i plantes aromàtiques. També hi ha opció de menú vegetarià

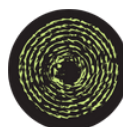
Les places son limitades a 35 persones.

Les entrades es poden adquirir fins dia 6 de febrer.

Us donarem tota la informació necessària a l'Ajuntament de La Granadella / al telèfon 621 272 024 / al mail bucolicaoove@gmail.com



olicatessen



cooperativa
La Granadella





Menú buc(òli)ca amb maridatge d'olis verges extra:

Aperitiu:

Polvoró d'oli - Mole de favetes texturitzat amb oli -
Cruixents d'espècies - Pans d'elaboració pròpia amb
olis buc(òli)ca

Menú:

Amanida tèbia de vegetals escalivats, poma, flors
d'ametller, espuma d'oli +Art i brou de verdures
escalivades

Tonyina macerada amb degustus i a la flama, pera,
pistatxo de Les Garrigues, infusió de timó i flors de
ravenissa

Caneló de pollastre de corral rostit amb emulsions de
vegetals de l'hort amb oli olicatessen

Taronges amb olis buc(òli)ca i flors silvestres: Sorbet
de taronges amb oli +Art, merengue de taronja,
melmelada d'oli olicatessen, gominola de taronja
amb oli degustus i gelatina de violeta

Aigua i vi del Celler Matallonga de Fullella

PREU DE L'ENTRADA: 40€