



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya



El sopar del futur

Palau de Pedralbes, 8 de novembre de 2021

Som origen, som qualitat!



**aliments
d'origen**

DOP - IGP
Federació Catalana

DOP - IGP

Productes reconeguts amb la màxima certificació de qualitat
que concedeix la UE a un aliment.

#dopigpCAT
#federaciopigp



Menú

Tastet de pa de pagès i llonganissa de Vic
IGP Pa de Pagès Català i IGP Llonganissa de Vic

Pa de pagès i oli d'oliva verge extra de l'Empordà
IGP Pa de Pagès Català i DOP Oli de l'Empordà

Petita amanida de bacallà amb oli d'oliva verge extra del Baix Ebre – Montsià
i crema de mongetes del Ganxet
DOP Oli del Baix Ebre – Montsià i DOP Mongeta del Ganxet

Pollastre del Prat amb suc del seu rostit,
parmentier de patates de Prades i picada d'avellanes de Reus
IGP Pollastre i Capó del Prat, IGP Patates de Prades i DOP Avellana de Reus

Poma de Girona i pera de Lleida en textures
IGP Poma de Girona i DOP Pera de Lleida

Degustació de torró d'Agramunt
IGP Torró d'Agramunt

Begudes

La Cisqueta de Corbera 2020 · garnatxa blanca · DO Terra Alta
Llicorella Vitis 60 · samsó i garnatxa · DOQ Priorat
Castell de Calders Reserva, brut nature · DO Cava
Vi dolç Poble Vell blanc 2015 · garnatxa blanca · DO Terra Alta

lluerna
RESTAURANT

Cap de cuina: Víctor Quintillà
1* Michelin - 2 Sols Repsol - Cargol Slow Food