

L'espectacle dels formatges

Serrat Gros. Ossera, Alt Urgell. Catalunya

Formatge de pastor, produït amb llet crua de cabra a Ossera, Alt Urgel, des de 1981. El nom del formatge és el de la serralada on les cabres de "Cal Codina" prefereixen anar a pasturar cada tarda. Només s'elabora Serrat Gros quan hi ha llet, entre l'Abril i el Desembre.

Camembert Fermier. Camembert, Normandia. França

Amb més de 200 anys d'història, de granja, fet amb cullerot i amb llet crua de vaques que pasturen als verds Prats de Normandia. Pasta tova, untuós, gust de bolets i herba fresca.

Tome de Bordeaux aux herbes. Bordeus, Aquitània. França

Produït per l'afilador Jean d'Alos, és un tome de cabra que madura lentament amb herbes i espècies a les caves de pedra subterrànies de què disposa la Maison Jean d'Alos a Bordeus.

Forcat. Vilassar de Dalt, Maresme. Catalunya

Formatge d'ovella, de format quadrat, aspecte rústic i textura cremosa. És un formatge jove d'una jove formatgeria que va obrir les portes per primera vegada el gener de 2012. Molt lletós i amb notes de llevat i molsa.

Niolo. Niolo, Còrsega. França

Formatge d'ovella originari del Niolo, a Còrsega. Històricament, gresol dels pastors corsos malgrat que actualment queden molt poques formatgeries que l'elaborin. De pasta tova i escorça rentada, és picant i fort.

Piave. Dolomites, Vèneto. Itàlia

Formatge de llarga maduració, curat, de llet crua de vaca. Dens i aromàtic. Intens.

Fiore Sardo. Sardenya. Itàlia

És el més dolç dels pecorinos (família de formatges italians de llet d'ovella i pasta dura). Caramel, fruita i una mica salat. Es tracta d'un formatge curat i fumat. Produït únicament a Sardenya amb llet crua d'ovella.

Picón Bejes-Tresviso. Liebana. Cantabria

La granja "Casa de Campo" produeix aquest blau de llet crua de vaca. La qualitat de la ramaderia es excel·lent gràcies, en gran mesura, a les pastures càntabres que envolten la finca. Suau, cremós i lleugerament salat.

Es presenten amb confitura d'albercoc, gelea de vi negre i confitura de cireres.

Assortiment de 8 formatges 33 €

Assortiment de 4 formatges (a escollir) 19,8 €

Formatge especial

Gorgonzola Oro. Gorgonzola, Milà. Itàlia

ració 14€

El gran formatge blau Italià, conegut des de l'edat mitjana. És cremós, lleuger, molt equilibrat i amb notes d'herbes.

Aquests formatges han estat seleccionats després d'un tast a cegues dels millors formatges d'arreu del món entre els nostres clients i amics: Satoshi Mendo, Abel Domingo, Jaume Juncosa, Julia Micharana, Alfonso Sánchez, Lluís Salto, Jordi Daga, Vanesa Claramunt, Ramón Roset, Lourdes López, Eduard Ros, Daniel Arbós, Carmen Alcaraz, Meritxell Ferraté, Pau Prats, Fina Comas, Pedro Torres, Xavi Casanovas, Raúl Atan, Raúl Herrera, Elena Yepes, Jonatan Roma, Verónica Crehuet Olga Rivero.

Si vol ser jurat de la següent selecció de formatges de Rias, ens ho fa saber.

10% iva inclòs