



Terrassa Gastronòmica és una marca que identifica els productes, els establiments i les activitats organitzades per dinamitzar el turisme gastronòmic a Terrassa.

Establiments adherits a Terrassa Gastronòmica  
Productes tradicionals conreats i elaborats a prop de casa que conserven els autèntics sabors terrassencs i vallesans

[www.visitaterrassa.cat/turisme-gastronomic](http://www.visitaterrassa.cat/turisme-gastronomic)

Amb la participació de:

**Turisme**  
[www.visitaterrassa.cat](http://www.visitaterrassa.cat)

Ajuntament de Terrassa

## Terrassa a ritme de jazz

Música & Turisme & Gastronomia

**Menjazz**  
Tapes  
Menús

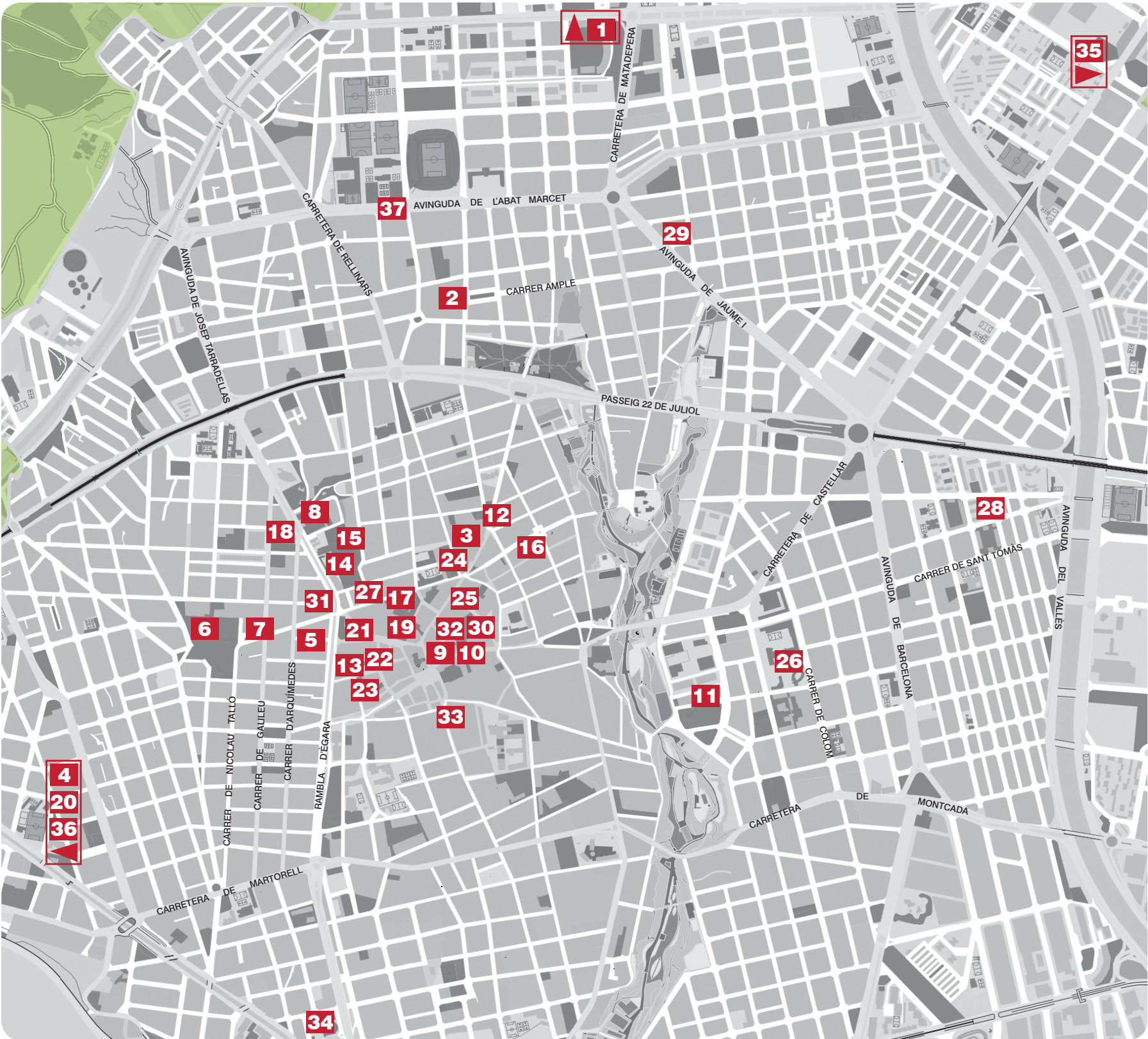
**Productes de GastroJazz**

**Paquets turístics i visites**

7 al 24/3  
2018



## Plànol dels bars i restaurants del Menjazz Tapes i Menús



- |                                  |                                 |   |
|----------------------------------|---------------------------------|---|
| <b>1</b> 7vuit7 Restaurant       | <b>15</b> La Terrassa del Museu | <b>28</b> 4 esquinas Restaurant           |
| <b>2</b> 16 M2 el Triomf         | <b>16</b> La Torreta            | <b>29</b> Braseria El Patio               |
| <b>3</b> Bizarre                 | <b>17</b> L'Alegria del Teatre  | <b>30</b> El Cel de les Oques             |
| <b>4</b> Casal de Vacarisses     | <b>18</b> Lizarrán              | <b>31</b> Llumí                           |
| <b>5</b> Colmado 1917            | <b>19</b> Nova Jazz Cava        | <b>32</b> El Vapor Gastronòmic            |
| <b>6</b> Dot Cafè Restaurant     | <b>20</b> Punt Blau             | <b>33</b> Mélange                         |
| <b>7</b> El Cafè de l'Aula       | <b>21</b> S3ntidos              | <b>34</b> Mun Evocativa-Hotel Don Cándido |
| <b>8</b> El Cultural             | <b>22</b> Sa Illa               | <b>35</b> Ristol Atlètic Terrassa         |
| <b>9</b> El Disset 7             | <b>23</b> Set de Vi             | <b>36</b> Ristol Viladecavalls            |
| <b>10</b> El Porró               | <b>24</b> Syrah                 | <b>37</b> Sara                            |
| <b>11</b> El Refugi              | <b>25</b> Tascanna              |   |
| <b>12</b> Granja Catalana        | <b>26</b> Yummi Taller          |   |
| <b>13</b> La Bodegaeta del Pagès | <b>27</b> Zurito                |   |
| <b>14</b> La Fàbrica 1909        |                                 |   |

## Regala't el pack "Cap de setmana a ritme de jazz"

Podràs gaudir de la millor música en directe, d'una oferta d'allotjament immillorable i d'un patrimoni únic



- El pack inclou**
- Allotjament divendres i dissabte
  - Esmorzar buffet
  - Entrades als concerts de divendres i dissabte a la Nova Jazz Cava
  - Dissabte i diumenge al matí concerts gratuïts a la Plaça Vella i a la Plaça Catalunya

**Reserva el teu pack:**

**Hotel Don Cándido \*\*\*\***  
Habitació doble: 110€/pax  
Tel. 93 733 33 00  
[www.hoteldoncandido.com](http://www.hoteldoncandido.com)  
[info@hoteldoncandido.com](mailto:info@hoteldoncandido.com)

**Hotel Terrassa Park \*\*\***  
Habitació doble: 100€/pax  
Tel. 93 700 44 00  
[www.hotelterrassapark.com](http://www.hotelterrassapark.com)  
[info@hotelterrassapark.com](mailto:info@hotelterrassapark.com)

*Taxa turística no inclosa. IVA inclòs  
Preus per persona en habitació doble  
Consulteu tarifes en habitació individual*

**I també...**

**Visita guiada gratuïta a la Masia Freixa**  
Cada dia a les 12 h. La durada aproximada és de 45 minuts. No cal reserva prèvia



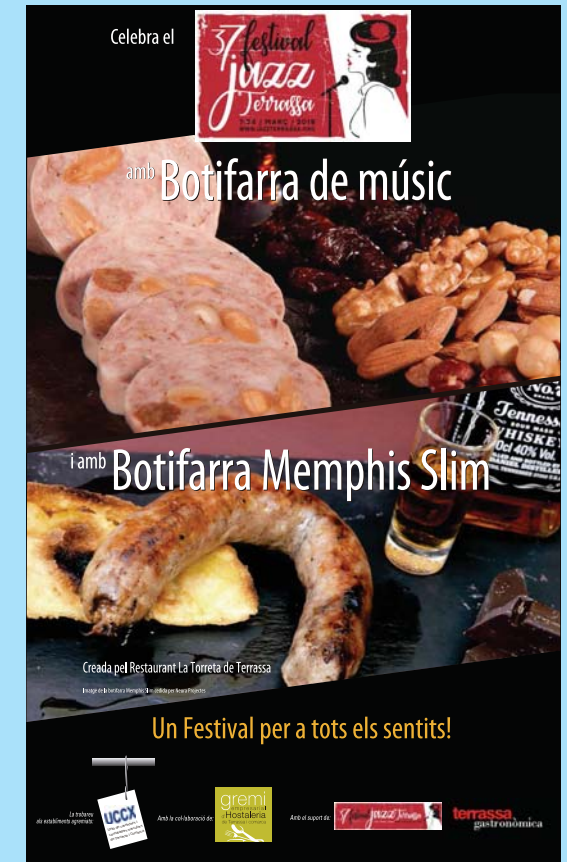
**Promoció del 2x1 en les rutes turístiques**  
10 de març: "Un Tastet pel modernisme industrial terrassenc"  
17 de març: "La Seu d'ègara, un tresor amagat"  
24 de març: "Terracium Castelum: el sentinella de la ciutat"  
25 de març: "Flors i jardins modernistes"  
Cal fer reserva prèvia

**Portes obertes a la Seu d'Ègara i al Castell Cartoixa de Vallparadís**  
Coincidint amb el Festival de Jazz: Jornada de portes obertes diumenge 18 de març, d'11 a 14 h

**Més informació**  
**Oficina de Turisme de Terrassa**  
Masia Freixa- Plaça Freixa i Argemí, 11 (Parc Sant Jordi)  
Tel. + 34 93 739 70 19  
[turisme@terrassa.cat](mailto:turisme@terrassa.cat)  
[www.visitaterrassa.cat](http://www.visitaterrassa.cat)

## Celebra el Festival de Jazz menjant botifarra!

Els mestres artesans i els botiguers de la Unió de carnisers i cansaladers-xarcuters de Terrassa i comarca ofereixen la **Botifarra de Músic**, elaborada amb fruits secs i aromatitzada amb unes notes de vi dolç, i la **Botifarra Memphis Slim**, de xocolata negra i un "toc" de Jack Daniel's.



Podràs trobar-les en aquests establiments:

**Albert Morera Serentill**  
Mercat de la Independència, parades 306 i 310 (Botiga i Obrador)

**Casanovas 1906**  
Raval de Montserrat, 19 (Botiga i Obrador)  
Mercat de la Independència, parada 316  
Mercat del Triomf, parades 8, 9 i 10  
Passeig Compte d'Ègara, 7-11  
Prat de la Riba, 85

**Casanovas Cansaladers**  
Sant Marc, 80 (Botiga i Obrador)



La Botifarra de Músic i La Memphis Slim són productes seleccionats de la cistella de Terrassa Gastronòmica.

**Un festival per als sentits!**

**Atenció! Arriba el I Concurs d'Instagram del Pínic Jazz**

#picnicjazz2018

Aquest any volem omplir la xarxa amb imatges del Pínic Jazz de Vallparadís. Mentre gaudiu del picnic pengeu les vostres fotos amb el hashtag #picnicjazz2018. Teniu temps fins dilluns 19 a les 23:59 h!

Animeu-vos! Podeu guanyar entrades dobles als concerts de la Jazz Cava!

El dia 18 de març participeu al I Concurs d'Instagram del Pínic Jazz i guanyeu fantàstics premis!

Tota la informació i bases als perfils @terrassaturisme i @novajazzcava

**37 festival Jazz Terrassa**  
7-24 / MARÇ / 2018  
[WWW.JAZZTERRASSA.ORG](http://WWW.JAZZTERRASSA.ORG)

Tota la informació i última hora al teu mòbil!

Descarrega l'APP ubime

Google Play | App Store

o navega per [www.visitaterrassa.cat/festivaldejazz](http://www.visitaterrassa.cat/festivaldejazz)

## MENJAZZ TAPES

### 1 7VUIT7 RESTAURANT 6€

Sant Llorenç, 91 (Matadepera)

“Matadepera-New Orleans”:

- Pa & Tomàquet amb duet de Bull “Blanc i Negre”
- Maridat amb una copa de Mont-Ferrant Americano
- “ECO” 2015 DO Cava o de Brunus Negre 2015 DO Montsant

### 2 16 M 2 EL TRIOMF 5€

Ample, s/n (Mercat del Triomf)

- “Va de Boom”, la versió més llatina de la tradicional bomba catalana
- Maridat amb una copa de Brunus negre 2015 DO Montsant o Tionio 2015 DO Ribera Duero

### 3 BIZARRE 5,50€

Camí Fondo, 37

- Ous estrellats amb patates, botifarra de Calaf i cansalada
- Maridat amb una copa de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o de Brunus Negre 2015 DO Montsant o de Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava

### 4 CASAL DE VACARISSES 4,95€

Dels Oms, 1 (Vacarisses)

- Pollastre Cajún
- Maridat amb una copa de Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava o de Brunus Negre 2015 DO Monsant

### 5 COLMADO 1917 6€

Granius, 4

- Ou trufat amb botifarra de música
- Maridat amb una copa de Tionio 2015 DO Ribera Duero o de Sant Bru Blanc 2013 DO Montsant

### 6 DOT CAFÉ RESTAURANT 4,95€

Josep Trueta, 2 - Parc de Sant Jordi

- Fricandó de Presa Ibèrica
- Maridat amb una copa d'Ànec Mut Negre “ECO” 2016 DO Penedès o d'Ànec Mut Blanc DO Penedès

### 7 EL CAFÉ DE LAULA 6€

Volta, 37

- “Sushi Jazz Band”
- Maridat amb una copa d'Ànec Mut Negre “ECO” 2016 DO Penedès o d'Ànec Mut Blanc 2016 DO Penedès

**Jam Session dimarts, divendres i dissabte de 21 a 23 h**
**Concerts durant el Festival de Jazz:**

9/03: Michele Faber Trío

10/3: Trus

13/3: Jam Sessió

16/3: Streit Quartet

17/3: Ultrio

20/3: Jam Session

23/3: Claes Magnet Trío

24/3: Txu Costalago Trío

### 8 EL CULTURAL 4,90€

Rambla d'Ègara, 340

- Ou «ferrat» amb pak choy tendre i suc d'ibèric brasejat
- Maridat amb una copa de Parxet Brut Reserva 2015 DO Cava o de Brunus Negre 2015 DO Montsant

### 9 EL DISSET 5,50€

De la Palla, 17

- “Tuna Jazz” Tàrtar de tonyina amb guacamole
- Maridat amb una copa de R. Raventos del Segre 2015 DO Costers del Segre o de Tina 20 2016 DO Alella

### 10 EL PORRÓ 6€

De la Palla, 28

- Duet de Fumats sobre “Tosta Cruixent”
- Maridat amb una copa de Mont-Ferrant Americano 2015 - by Porro DO Cava o d'Ànec Mut Negre “ECO” 2015 DO Penedès

### 11 EL REFUGI 4,50€

Prior Tàpia,5

- Ous estrellats amb xistorra
- Maridat amb una copa d'Ànec Mut Negre “ECO” 2015 DO Penedès o d'Ànec Mut Blanc DO Penedès

**Concert Fusió Mineral:**

10/03 - 20.30 h: Alba Monart - Teclat + Jordi Lapsus - Guitarres

### 12 GRANJA CATALANA 4,50€

Pl. Mossèn Jacint Verdaguer, 21

- Torrada gratinada de tonyina, pebrot anxoves i olives
- Maridat amb una copa d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda o de Nabari 2015 DOQ Rioja

### 13 LA BODEGUETA DEL PAGÈS 5,20€

Plaça Salvador Espriu, 3, local 1

"Jazz fusió del Pagès":

- Torrada amb tomàquet amanit, papada d'aglà i formatge de cabra gratinat
- Maridat amb una copa de Bruberry Negre 2015 DO Montsant o d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda

### 14 LA FÀBRICA 1909 5,50€

Rambla d'Ègara,270

"Andouille Cajún":

- L'embotit fumat de New Orleans fet per nosaltres servit amb pa artesà amb tomàquet
- Maridat amb Bruberry Negre 2015 DO Montsant o amb Parxet Cuvée 21 "ECO" 2015 DO Cava

### 15 LA TERRASSA DEL MUSEU 4,90€

Rambla d'Ègara,270

- Mini "Mollete" de Botifarra de Música amb All i Oli de Codony
- Maridat amb una copa de Nabari 2015 DOQ Rioja o d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda o de Berta Bouzy 2010 DO Cava

### 16 LA TORRETA 5,50€

Nou de Sant Pere, 50

"El naixement de la Memphis":

- Niu de Patates palla casolanes amb ous de Memphis Slim
- Maridat amb una copa de Nabari 2015 DOQ Rioja o d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda

### 17 L'ALEGRIA DEL TEATRE 6€

Gaudi, 15

- Cruixent de Xai a baixa temperatura amb Coca de Munt

- Maridat amb una copa de Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava o de Raventós d'Alella Pansa Blanca 2016 DO Alella o de Brunus Negre 2015 DO Montsant

**Concerts “Sweet Marta & Cristian Poyo”**

8 i 22/03: Els concerts es maridaràn amb plats i vins d’inspiració jazzística (tot per 25€)

### 18 LIZARRAN 4,50€

Rambla d'Ègara,305

"Boogie Woogie":

- Calamarsets i botifarra de Música sobre llit de patates amb melmelada de tomàquet
- Maridat amb una copa de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o de Bruberry Negre 2015 DO Montsant

### 19 NOVA JAZZ CAVA 5€

Passatge Tete Montoliu,24

- Montadito de Botifarra de música amb ceba caramel·litzada
- Maridat amb una copa de Brunus Negre 2015 DO Montsant o de Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava

### 20 PUNT BLAU 4,50€

Antoni Soler i Hospital, 5 (Viladecavalls)

- "Jazz Blau"
- Maridat amb una copa d'Ànec Mut Negre “Eco” 2015 DO Penedès o d'Ànec Mut Blanc 2016 DO Penedès

### 21 S3NTIDOS 5€

Raval de Montserrat, 68

- Broqueta Jazz
- Maridat amb una copa d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda o de Tionio 2015 DO Ribera Duero o de Maria Cabané 2012 DO Cava

### 22 SA ILLA 4,50€

Plaça Salvador Espriu, 3 L6

- Mini broqueta de botifarra de calçots
- Maridat amb una copa de Bruberry Negre 2015 DO Montsant o de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o de Mont-Ferrant Americano “Eco” 2015 DO Cava

### 23 SET DE VI 5,80€

Isclé Soler, 2

- El nostre Trinxat
- Maridat amb una copa de Sant Bru Blanc 2013 DO Montsant o de Tionio 2015 DO Ribera Duero

### 24 SYRAH 5€

Camí Fondo,25

- Carpaccio de blanca de música amb Chutney de ceba i el seu pa de coca amb tomàquet
- Maridat amb una copa de Tionio 2015 DO Ribera Duero o de Sant Bru Blanc 2013 DO Montsant

### 25 TASCANNA 16,50€

Cardaire,1

- Arròs de cranc de riu amb mongeta vermella
- Maridat amb una copa de Basagoiti Criança 2015 DOQ Rioja o de Basagoiti Blanc 2016 DOQ Rioja

### 26 YUMMI TALLER 7-12€

Colom, 78

"Postre Menjazz"

- Bescuit de Festucs amb Maduixa, Xocolata aromatitzada de l'Obac, Núvol i Xocolata Blanca
- Maridat amb Parxet Cuvée Desert dolç DO Cava o Basagoiti Negre 2015 DOQ Rioja

Per prendre al Yummi Taller (una copa): 7€

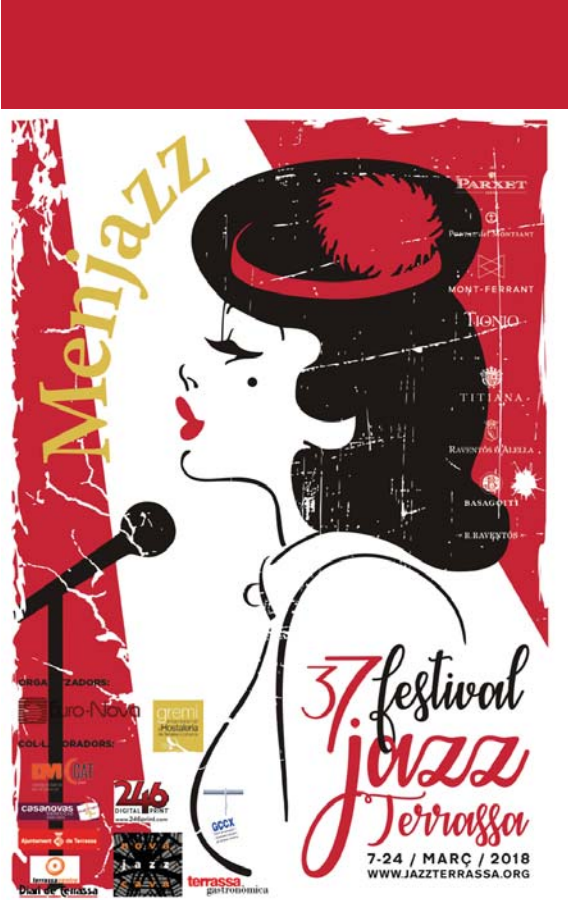
Per emportar (una ampolla amb cada Bescuit): 12€

### 27 ZURITO 5€

De la Rasa,70

- Cruixent d'espàtlla de xai a baixa temperatura amb espàrrecs bladers i demiglace
- Maridat amb una copa de Tionio 2015 DO Ribera Duero o de Brunus 2015 DO Montsant

# Menjazz 2018



# MENJAZZ MENÚS

### 28 4 ESQUINAS Restaurant 89,50€ 2 pax

Sant Crispí, 27

- Mariscada freda
- Mariscada calenta amb llamàntol de viver
- Postres de la casa i cafès
- Maridat amb una ampolla d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda o Mont Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava

### 1 7VUIT7 Restaurant 33€

Sant Llorenç, 91 (Matadepera)

- Fals *Risotto*
- Botifarra de Música
- Brownie* de Música
- Maridat amb Mont-Ferrant Americano “ECO” 2015 DO Cava o amb Brunus Negre 2015 DO Montsant

### 3 BIZARRE 27€

Camí Fondo, 37

*Per compartir:*

- Tàrtar de salmó i advocat
- Timbal de verdures amb formatge de cabra gratinat
- Ous estrellats amb patates i botifarra de Calaf
- Segon a escollir:*
- Canelons de bolets amb beixamel de trompetes
- Risotto de ceps amb rostit d'alls tendres
- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà
- Galta de porc amb la seva salsa i parmentier
- Gin-Salmon, tatakí amb salsa de ginebró i ginebra Ohpir
- Tàrtar de vedella tallat a ganivet a l'estil d'en Xavi
- Postres a escollir:*
- "Brownie" de nous amb gelat de vainilla
- Tiramisú casolà en copa
- Crema de iogurt amb fruits del bosc
- Maridat amb una ampolla de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o amb Brunus Negre 2015 DO Montsant o amb Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava

### 29 BRASERIA EL PATIO 29,50€

Av. Jaume I, 310

- Flauta de Calçots amb “Romesco”
- Amanida tèbia de Cabdells amb Roquefort
- Acordió de Costellam a la Mel
- Violí de Maduixes a la Taronja i Xocolata Calenta
- Maridat amb una ampolla d'Ànec Mut Blanc 2016 DO Penedès o de R. Raventós del Segre 2015 DO Costers del Segre o de Tionio 2015 DO Ribera del Duero

### 4 CASAL DE VACARISSES 14€

Dels Oms,1 (Vacarisses)

- "Boogie Boogie" de tapes
- Llesca botifarra músic
- Twister llagostins
- "Pollastre Cajún"
- Punxada "Memphis Slim"
- Carquinyolis de Vacarisses
- Maridat amb una copa de Mont Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava o de Brunus Negre 2015 DO Montsant

### 30 EL CEL DE LES OQUES 37,95€

De la Palla, 15

- 2 Entrants del dia

*Segons a escollir:*

- Suquet de peix de costa als cítrics amb verdures de temporada amb copa de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant
- Ànec amb melindros i peres a l'estil de Can Carbonell amb copa de Bruberry negre 2016 DO Montsant
- Postres*
- Lemon Pie amb maduixes macerades
- Pa, Maridatge i aigua inclosos

### 8 EL CULTURAL 25€

Rambla d'Ègara, 340

- Amanida de carabassó, tomàquet i fideus de calamar amb la seva tinta
- Ou «ferrat» amb Pak Choy tendre i suc d'ibèric brasejat
- Secret ibèric amb fricandó de xampinyons i remolatxa
- Pastisset de merengue amb llimona
- Maridat amb una ampolla de Tina 20 2016 DO Alella o de Brunus Negre 2015 DO Montsant
- Aigua mineral
- Cafès o infusions

### 31 LLUMÍ 28€

Rbla. d'Ègara, 241

- Amanida de llagostins amb escuma de maionesa i llimona
- Coca cruixent amb mantega de pollastre i gerds
- Peix fregit amb maionesa de conyac
- Ou cuit a baixa temperatura amb sofregit de bolets
- Bacallà confitat amb botifarra del perol i cigrons
- Cuixa de pollastre al curri amb llima i kikos
- Postre de maduixes balsàmiques amb gelat de vainilla
- Maridat amb una ampolla de Bruberry Negre 2015 DO Montsant o amb Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o amb Maria Cabané 2012 DO Cava
- El menú es pot adaptar per a celíacs i altres al·lèrgies i intoleràncies

### 32 EL VAPOR GASTRONÒMIC 30€

De la Palla, 15

- Entrants
- Segons a escollir:*
- Peix o Carn
- Postres
- Maridat amb una copa de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant o de Bruberry negre 2016 DO Montsant
- Pa, copa de maridatge i aigua inclosos

### 14 LA FÀBRICA 1909 20€

Rambla d'Ègara,270

- Hummus de carxofa amb cruixent de pernil i carxofa confitada
- Melós de vedella amb crema de Ratafia
- Postres de música
- Maridatge amb Bruberry Negre 2015 DO MONTSANT o amb Parxet Cuvée 21 "ECO" 2015 DO Cava

### 17 L'ALEGRIA DEL TEATRE 25€

Gaudí, 15

*Primers a compartir:*

- Amanida "Ave Cèsar" a la nostra manera
- Cruixent de brie amb chutney de Mandarina
- Les Braves Nostres
- El Arròs K Toquí però en *Risotto*

*Segons a escollir:*

- Melós de Vedella amb Salsa d'Oporto
- Cruixent de Xai a baixa temperatura
- Tàrtar fet amb carinyo *Comme Il faut*
- Llom però de Bacallà del Bo fet a la planxa

*Postres*

- I el Dolç doncs No ho Sabem. Improvisem!!!
- Maridat amb una ampolla de Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava o amb Raventós d'Alella Pansa Blanca 2016 DO Alella o amb Brunus Negre 2015 DO Montsant

**Concerts “Sweet Marta & Cristian Poyo”**

8 i 22/03: Els concerts es maridaràn amb plats i vins d’inspiració jazzística (tot per 25€)

### 33 MÉLANGE 16€

De Baix, 19

- Plats a l'estil cajun, típics de Louisiana
- Maridatge amb Austum Verdejo 2016 DO Rueda o amb Nabari 2015 DOQ Rioja

### 34 MUN CUINA EVOCATIVA - HOTEL DON CÁNDIDO 35€

Rambleta Pare Alegre, 98

- Aperitiu del dia
- Crema de Cranc de Riu amb Formatge Cendrat d'Ullastrell i Ametlles
- Amanida de Seitons amb Confitat de Remolatxa, bitxo i “Wasabi”
- Magret d'Ànec amb Compota de Gerds, Glacé de Sèsam i Porto
- Tatín de Poma amb Gelat de Vainilla Bourbon
- Mignardises*
- Maridat amb una copa de cada vi de Bruberry Blanc 2016 DO Montsant, Tionio Criança 2015 DO Ribera del Duero i Titiana Rosé 2013 DO Cava (Alella)

### 35 RISTOL ATLÈTIC TERRASSA 25€

Ctra. de Castellar, 628

- Trencadís d'ou fregit, patates i pernil ibèric amb Raventós d'Alella Tina 20 blanc 2016 DO Alella
- Bacallà a la llauna amb mongetes baby amb Ànec Mut blanc 2016 DO Penedès
- Melós de vedella amb el seu suc i verduretets amb Brunus Negre 2015 DO Montsant
- Pastisset de xocolata amb Mont-Ferrant Americano Ecològic 2015 DO Cava
- El menú es servirà per taules senceres

### 36 RISTOL VILADECAVALLS 30€

Antoni Soler Hospital, 3 (Viladecavalls)

- Tàrtar de tonyina melòdic sobre coca cruixent amb un toc de blues amb Tina 20 blanc 2016 DO Alella
- Sarsuela de bacallà al lemon gras amb Bruberry blanc 2016 DO Montsant
- Paella amb simfonia d'ànec i bolets amb Ànec Mut Ecològic negre 2016 DO Penedès
- Falset de Dràcula amb Mont-Ferrant Americano Ecològic 2015 DO Cava
- El menú es servirà per taules senceres

### 21 S3NTIDOS Restaurant 19,95€

Raval de Montserrat, 68

*Primers a escollir:*

- Amanida amb fruits secs, poma glacejada i formatge de cabra
- Pasta italiana torfie amb crema de tòfona
- Crema de bolets amb encenalls de pernil
- Segons a escollir:*
- Filet de vedella a la reducció de Pedro Ximénez
- Salmó al cava

*Postres a escollir:*

- Mousse de Màneg
- Tiramisú
- Maridat amb una ampolla d'Austum Verdejo 2016 DO Rueda o amb Tionio 2015 DO Ribera Duero o amb Maria Cabané 2012 DO Cava

### 37 SARA 33€ 38€

Av. Abat Marcet, 201

- Ragú de Pèsols del Maresme amb Calamarsets i Botifarra Terregada
- Panegal amb Crema de Coliflor i logurt amb Pinyons
- Ventall de Porc Ibèric reducció Vi amb Verduretets
- Xocolata, Mascarpone, Cafè i Pa de Pessic de Gingebre
- Cafè i Aigua
- Maridatge amb Santa Maria 2016 DO Alella o amb Basagoiti Blanc 2016 DOQ Rioja o amb Ànec Mut Negre “Eco” 2015 DO Penedès
- Preu: 33€ (sense maridatge)
- Preu: 38€ (amb maridatge)