

11 Enero, 2018



## Esmorzar de maridatge amb les novetats al restaurant Sergi de Meià

Xavier Cepero va fer balanç dels cinc primers anys de vida del celler **Cara Nord** en el decurs d'un esmorzar de forquilla maridat al restaurant barcelonès el Racó del Sergi, el dimecres, dia 22 de novembre. Cepero, acompanyat del seu soci en aquest

projecte, Tomás Cusiné; va comentar les diferents referències del celler.

Seitons fregits amb pell de llimona i salsa acidulada amb el **Cara Nord** Blanc 2017; Ous Ferrats amb botifarra negra i bolets, amb **Cara Nord** Negre 2015; Entrepà

de pollastre rostit a la catalana amb Trepat 2016; i Xai Rostit amb carxofes i safrà, amb Garrut 2015 i el Mineral 2015 van ser les associacions que es van poden degustar al llarg de l'esmorzar de presentació. Per últim, i com a postres, Crema Catalana.