

Benvolguts amics:

Hem pensat que la primera activitat d'aquest any ha de ser especial, així que us proposem la següent per al proper dijous dia 2 de febrer:

PRESENTACIÓ DE LA CARTA NOVA DEL CAU FALUGA I MÀSTER CLASS DE GIN TÒNICS AMB L'ESPECIALISTA DAVID PELAEZ.

Sopar:

Tastarem plats tant divertits com el bunyol de fulls de pa amb tomàquet i ou ferrat, o bé els caramels cruixents de ceba confitada amb vi de porto i crema de foie.

Tast vertical de les dues primeres anyades del vi particular Murallius, D.O.Plà de Bages:

El 2008 ja el coneixeu, el tenim a casa, n'obrirem les últimes ampolles que queden, i tastarem en primícia i exclusiva les primeres ampolles del 2009 (no estan ni etiquetades encara).

Màster Class de gin tònic a càrrec de l'especialista David Pelaez:

Aprendrem a fer i tastarem sis mitjos gin tònic amb ginebres tant especials i desconegudes com:

Monkey 47 black forest

Junipero California 49,3

Sipsmith London

Com ho farem?

Les taules per sopar seran individuals per cadascuna de les reserves, així es podrà compartir impressions de manera més íntima. (el sopar es servirà a l'hora)

La màster class serà general, però també asseguts a la mateixa taula. Els gin tònic els hem dissenyat per tal que els pugueu fer a casa.

Dades generals:

Lloc: al menjador principal del Cau Faluga

Arribada de les 20:30 a les 20:50 hores

Sopar a les 21:00 hores

Finalització,...o no a les 23:45 hores

Preu 55,00 euros per comensal. (IVA inclòs)

Places limitades a 25 persones, imprescindible reservar.

Informació i reserves a info@caufaluga.com o al tel. 938513859.

