

· · LA CUINA AL CAVA · · CAVA CUISINE · ·



EL CELLER DE CAN ROCA  
GIRONA



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

[www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

[www.agustitorellomata.com](http://www.agustitorellomata.com)



LA  
COCINA  
AL  
· · CAVA · ·



EL CELLER DE CAN ROCA  
GIRONA



AGUSTÍ TORELLÓ MATA



· · DOS FAMILIAS · · DUES FAMÍLIES · · TWO FAMILIES · ·

El Cellar de Can Roca y Agustí Torelló Mata  
presentan el nuevo "SOLID TEXTURITZAT"  
como innovación en forma de producto gastronómico.

· ·

El Cellar de Can Roca i Agustí Torelló Mata  
presenten el nou SÒLID TEXTURITZAT,  
com a innovació en forma de producte gastronòmic.

· ·

El Cellar de Can Roca and Agustí Torelló Mata  
present the new "SOLID TEXTURITZAT"  
as an innovative gastronomic product.

· S · O · L · I · D ·

· S · O · L · I · D ·

· · UNA REFLEXIÓN SOBRE LA COCINA AL CAVA · ·

Un producto que revoluciona la cocina al cava:  
máximo respeto por el producto, más densidad,  
más retención de sabor, más fijación del carbónico endógeno.

NACE DE UNA COMPLICIDAD: COCINA Y CAVA

· · UNA REFLEXIÓ SOBRE LA CUINA AL CAVA · ·

És un producte que revoluciona la cuina al cava:  
màxim respecte pel producte, més densitat,  
més retenció de sabor, més fixació del carbònic endogen.

NEIX D'UNA COMPLICITAT: CUINA I CAVA

· · A REFLECTION ON CAVA CUISINE · ·

A product to revolutionize cava cuisine:  
the utmost respect for the product, greater density,  
longer-lasting taste, greater fixation of endogenous carbonic acid.

BORN OUT OF COMPLICITY: CUISINE AND CAVA



## “SOLID BLANC”

Algunas propuestas gastronómicas con una base de SOLID:

- Con sardinas marinadas y uvas.
- Con ventresca de caballa escabechada con vinagre de cava y ficoide glaciale.
- Una base de SOLID coronada con caviar o huevas de arenque.
- Ostras o berberechos, con un lecho de compota de manzana, dados de piña, pan de especias, comino, curry y jengibre confitado.
- Con frutas carnosas, melocotón, pera, albaricoque y nísperos en suspensión.
- **En cocktail:**  
Un divertimento en dos texturas: SOLID en la base y cava en la parte superior. Retención de carbónico endógeno debajo, expansión encima. SOLID ideal en el mundo del cocktail para reinventar los cócteles con cava; sorprendente en las combinaciones de mayor a menor densidad.

## · · LA IMAGINACIÓN ENTRA EN JUEGO

Algunes propostes gastronòmiques amb una base de SÒLID:

- Amb sardines marinades i raïm.
- Amb ventresca de verat escabetchada amb vinagre de cava i ficoide glaciale.
- Una base de SÒLID coronada amb caviar o freses d'arengada.
- Ostres o escopinyes, amb un llit de compota de poma, daus de pinya, pa d'espècies, comí, curri i gíngebre confitat.
- Amb fruits carnosos, préssec, pera, albercoc i nespres en suspensió.
- **Amb cocktail:**  
Una diversió en dues textures: SÒLID a la base i cava en la part superior. Retenció de carbònic endogen a sota, expansió a sobre. Ideal per reinventar els cocktails amb cava: sorprenent els combinats de més a menys densitat.

A few gastronomic proposals with SOLID foundations:

- With marinated sardines and grapes.
- With marinated mackerel 'ventresca', cava vinegar and ice plant
- A foundation of SOLID crowned with caviar or herring roe.
- Oysters or cockles, on a bed of apple compote, pineapple cubes, spiced bread, cumin, curry and confit of ginger.
- With fleshy fruits: peach, pear, apricot and loquats in suspension.
- **As a cocktail:**  
Fun in two textures: SOLID in the foundation and cava above. Retention of endogenous carbonic acid below, expansion above. SOLID, ideal in the world of cocktails to reinvent cava cocktails; surprising in combinations from greater to lesser density.

## “SOLID ROSAT”

Algunas propuestas gastronómicas:

- Con tacos de atún marinado con soja y jengibre.
- Con dados de salmón ahumado y tomate.
- Una base de SOLID ROSAT coronada con huevas de salmón.
- En gazpacho de fresas o cerezas.
- Mermelada de rosas y fresas.
- Mermelada de frutos rojos y frutos rojos naturales.

- Con fresas silvestres y helado de eucaliptus.
- Con sorbete de cerezas y cerezas naturales.
- **En cocktail:**  
Reinterpretamos el cóctail a base de color y diferentes densidades. Recomendamos Kir Royal con frutas rojas en suspensión.

## · · LA IMAGINACIÓ ENTRA EN JOC · ·



## · · THE IMAGINATION COMES INTO PLAY · ·

Algunes propostes gastronòmiques:

- Amb daus de tonyina marinats amb soja i gíngebre.
- Amb daus de salmó fumat i tomàquet.
- Una base de SÒLID ROSAT coronada amb ous de salmó.
- Amb gazpacho de maduixa o cirera.
- Mermelada de roses i maduixes.
- Mermelada de fruits vermells i fruita vermella natural.
- Amb maduixes silvestres i gelat d'eucaliptus.
- Amb sorbet de cirera i cireres naturals.

- **Amb cocktails:**  
Reinterpretem el cocktail a base de color i diferents densitats. Recomanem Kir Royal amb fruits vermells en suspensió.

A few gastronomic proposals:

- With tuna cubes marinated in soya and ginger.
- With smoked salmon cubes and tomato.
- A SOLID ROSÉ foundation crowned with salmon roe.
- In strawberry or cherry gazpacho.
- Rose and strawberry marmalade.
- Red fruit marmalade and natural red fruits
- With wild strawberries and eucalyptus ice cream.
- With cherry sherbet and natural cherries.
- **As a cocktail:**  
The cocktail is reinterpreted through color and differing densities. We recommend a Kir Royal with suspended red fruits.

· · SERVIR FRÍO A 6°C. UNA VEZ ABIERTO, CONSÉRVESE REFRIGERADO 15 DÍAS MÁXIMO · ·

· · SERVIU FRED A 6°C. UNA VEGADA OBERT, CONSERVEU REFRIGERAT 15 DIES MÀXIM · ·

· · SERVE AT 6°C. KEEP REFRIGERATED AFTER OPENING (15 DAYS) · ·