



Menú Castell Jalpí

Precio: 145,00€

El aperitivo

Los fríos (a elegir 6)

Olivas líquidas con polvo de jabugo
Panipuri de steak tartar con mostaza
Bombón de foie
Tartar de atún con verduritas y su escabeche
Roll de berenjena con tomate seco y pesto
Carpaccio de gambas
Coca con láminas de pulpo y mayonesa kimchi
Cono de salmón y guacamole
Chupito de crema de tomate, anacardos y amaretto con bombón de
Queso de cabra y albahaca
Vitello tonnato con crujiente de alcaparrón
Tosta de brioix con steak tartar y yema curada

Los calientes (a elegir 6)

Broqueta de langostino de sant carles kataifi
Surtido de croquetas (jamón ibérico, rabo de toro,
Setas, marisco o calamares en su tinta)
Mollete de rabo de toro
Mini canelón de pato
Brocheta de pulpo a feira
Brioix de huevos revueltos con trufa y brie
Brocheta de solomillo con seta de cardo y
Salsa café de parís
Alcachofas con trufa
Champiñón relleno de carbonara de trufa
Pan bao con calamares en su tinta

Bodega del aperitivo

Cóctel de bienvenida al aperitivo
Barra de bebidas con vinos, cava y refrescos
Estación de cervezas variadas

Buffets

Jamón ibérico (para más de 100 invitados)

Al corte con pan de cristal con y sin tomate

Arroces (a elegir 2)

Arroz de pichón
Arroz de azafrán y langostinos
Arroz de setas y verduras
Arroz de rape y moluscos

Barbacoa

Showcooking degustación de carnes a la brasa
Chuletón de ternera
Secreto ibérico a baja temperatura a la brasa
Costilla ibérica a baja temperatura a la brasa

Guarnición de verduritas y patatas baby

Entrantes

Crema de tomate y albahaca con
Langostinos y caviar
Vichyssoise con anguila ahumada y papada
Tartar de atún nickey
Canelón de marisco frío con mayonesa ligera de cítricos, aguacate y tartar de tomate
Crema de ceps con huevo poché, salsa de carne y trufa de verano
Canelón de marisco caliente con bechamel de umami, salsa de cabezas de gamba y brandy
Ensalada de bogavante con gazpacho de guayaba
Copa de guacamole con atún marinado, langostinos y pulpo

Principales

Dorada con refrito de ajos y ñoquis de calabaza
Lubina con menier de alcaparras, anacardos y verduritas
Solomillo de ternera con puré de boniato,
Chalotas y demiglace
Meloso de ternera con duxelle de reducción de ratafía
Timbal de cordero a baja temperatura

Postre

Suave de avellana
Lingote de casís y yogur
Mousse de vainilla
Tarta sacher
Lemon pie
Cheese cake 3d
Tarta massini
Torrija tradicional con helado de canela

También hay la opción de ofrecer Mini pastelería variada.

La bodega

Vino blanco

Modernista blanco, D.O. Terra Alta
Ca N'Estruc Blanco, D.O. Catalunya
Fenomenal Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto

Indià Tintio, D.O. Terra Alta
Vizcarra Crianza, D.O. Ribera del Duero

Cava

Celler Kripta Agustí Torello Brut
Parxet Brut Nature