Menú nupcial nº 5 - La Riera

Precio: 81,90€

Cóctel

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo
Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Cola de gambón con su suquet
Pepito de atún con mantequilla trufada

Estaciones temáticas

Mesa de quesos: 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

En mesa
Entradas centrales

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
Sorbete de frutas de la pasión

Plato principal (a elegir)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas silvestres
Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada

Postre

“Amor al chocolate”: ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
Tarta nupcial de presentación a elegir entre Red Velvet o Carrot cake

Bebidas (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. Cava. En bodas de verano, café y limón granizado