



## Menú Clasic

Precio: 100,00€

### Aperitivo

#### Escoger 10

Anchoas con pan con tomate  
Tostadita de sobrasada, tortilla y miel  
Foie de pato con mermelada de cebolla  
Taco con guacamole y verduras confitadas  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Sopita fria de sandia y albahaca  
Gazpacho con brocheta de verduras  
Cucharita de salmón ahumado con cítricos  
Tártar de bacalao con aceitunas  
Cucharita de pulpo con aceite y pimentón  
Cucharita de mejilones en escabeche casero  
Cucurucho de croquetas de asado  
Langostinos en tempura  
Tiras de pollo con chile dulce  
Canelón con salsa de boletus  
Huevos estrellados con chistorra  
Mini hamburguesa de ternera con sus salsas  
Pinchito de pollo al curry  
Pinchito de cerdo, bacon y datiles

### Mesas temáticas

#### Mesa de arroces (Escoger 1)

Fideuá negra de sepia  
Arroz de montaña con conejo y salchichas  
Arroz caldoso de bogavante  
Rissoto de boletus y gambas  
Paella a la marinera

## Mesa de embutidos y quesos

Longaniza, fuet, chorizo, lomo,  
Manchego curado, cabra tierno, camemberg  
Coca con tomate

## La barra del bar

Aguas minerales naturales, zumos, refrescos, cervezas, vermut  
Selección de vinos blancos, vinos tintos y cavas

## Entrante (a elegir)

Ensalada tibia de langostinos con mango y un toque de curry  
Suprema de merluza con salsa romesco  
Turbante de lubina y langostinos con salsa de cangrejo  
Dorada con vinagreta de frutos secos y manzana

## Plato principal (a elegir)

Vertical de ternera con setas y verduras  
Confit de pato con salsa de frambuesas y taten de manzana  
Filete de cerdo con salsa de boletus y patatas a la crema  
Meloso de ternera con salsa de trufa

## Pre-postre

Sorbete de limón con coulis de menta  
Sorbete de frambuesa con un toque de marialuisa  
Sorbete de mango con nieve de coco  
Sorbete de naranja sanguina con copos de chocolate

## Tarta Nupcial

Chocolate blanco y frutos del bosque  
Chocolate con un toque de trufa y naranja  
Limón y merengue con un toque de té verde  
Mango y coco con azúcar de caña  
Tarta nupcial al gusto

## La bodega

# Can Vach

---

Aguas minerales, vino blanco mo de l'empordà  
Vino negro mo de l'empordà, cava brut mas ancosa  
Infusiones variadas y cafés,  
Chupito

El menú incluye: centros de mesa, seating plan, minutas, marca sitios, wedding planner y exclusividad de la masía.