



## Menú Can Vach

Precio: 115,00€

### Aperitivo pasado en mesa (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 fría de sandía y albahaca
- Gazpacho con brocheta de verduras
- Cucharita de salmón ahumado con cítricos
- Tartar de bacalao con aceitunas
- Cucharita de pulpo con aceite y pimentón
- Cucharita de mejillones 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 dátiles

### Mesa de arroces (escoger 2)

- Fideuá negra de sepia, arroz de montaña con conejo y salchichas
- Arroz caldoso de bogavante, risotto 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  
Jamón al corte, jamón duroc reserva  
La barbacoa: mini hamburguesas, pinchitos de botifarra

### **Bodega del aperitivo**

Aguas minerales naturales, zumos, refrescos, bitters  
Bidones de cervezas autoservicio,  
Vermutería con vermut, sifones, patatas chips y aceitunas,  
Selección de vinos blancos, vinos tintos, y cavas

### **Entrante**

Ensalada tibia de langostinos con romesco i pinyones  
Suquet de merluza con langostinos  
Lubina con cigalas en salsa de erizos  
Dorada con vinagreta de jerez y almejas

### **Plato principal**

Redondo de ternera con setas y patatas confitadas  
Confit de pato con salsa de frambuesas y taten de manzana  
Meloso de cerdo con salsa de boletus  
Carrillada de ternera confitada con salsa de trufa de temporada

### **Pre-postre**

De limón con coulis de menta  
De frambuesa con un toque de marialuisa y arándanos  
De mango con nieve de coco y pinya  
De mandarina con copos de chocolate

### **Tarta nupcial**

Pirámide de chocolate blanco con frutos del bosque  
Timbal de chocolate y frutos secos con coulis de naranja  
De yogurt y mora con frutos rojos  
Praliné de pistacho con mouse de chocolate

### **Bodega**

---

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

El menú incluye los centros de mesa, minutas, seating plan y primera hora de barra libre.