Menú de boda

Aperitivos

Bienvenida con cóctel y aguas naturales, con snacks en el jardín o hall

Aperitivos en la carpa

Mesas de Buffet frío

Jamón de bellota D.O. Guijuelo al Corte
Pan de coca con tomate y aceite de Les Garrigues
Surtido de quesos con confituras y pan de especies (emmental, brie, idiazábal, radiquero, Valle...)
Azulejo de salmón ahumado con mantequillas perfumadas

Mesa de Buffet caliente

Setas salteadas con longaniza desmenuzada y salsa de oporto
Tornillos a la gormanda al estilo de la Masía
Habas baby salteadas con jamón ibérico
Cassoleta de Gules al perfume de ajos
Gambas bañadas con perfume de ajo
Cremoso de arroz con setas y queso parmesano
Fideuá de la costa con ajo y aceite negado

Caprichos de la Masía

Variedad de embutidos ibéricos con D.O. Salamanca
Macarons de cremoso de foie
Macarons de cremoso de idiazábal
Corneta de carbón rellena de tartar de atún
Espejos de frutas frescas
Espejos con surtido de canapés artesanos
Delicias de brandada de bacalao
Brocheta de verduras de la huerta rebozadas con tempura y salsa romesco
Deconstrucción de tortilla de patata
Tartaleta rellena de cangrejo de río con germinados

Masia Les Garrigues

Bocaditos de Pulpo a la "feira" con cremoso de patata ahumada
Chupito de puerros y frutas del bosque
Espuma de foie con cebolla caramelizada y confitura de higos
Tosta de caviar, magret de pato y huevo de codorniz
Patatas bravas a nuestro estilo
Brocheta crujiente de langostino
Carpaccio de ternera con Parmesano y galletas
Chipirones a la andaluza
Cucharita de tartar de escalivada con queso de cabra
Brochetas de queso tierno con fresa y reducción de vinagre de Módena
Pan de especias con membrillo y con flor de Tête de moine
Croquetas de la masía
Sushi Japonés

Caldos fríos de

Naranja, melón, sandía y gazpacho (según la temporada)

Bebidas

Vino blanco, negro, cava, refrescos, vermuts, cervezas y aguas minerales

Platos principales

Pescado y marisco

Lomo de salmón con gules y pasas y reducción de cava

Carnes

Meloso de ternera con coca de verduras y reducción de Pedro Jiménez
Bombeo de Cordero con tallarines de verduras y setas del tiempo
Centro de ternera de Les Garrigues a la salsa de setas
Suprema de Lletó rellena de ibérico con parmesano a la reducción de oporto
Muslito de pato confitada con frutos rojos y compota de manzana

Postres

Pastel nupcial “clásico” de trufa y nata con emulsión de crema inglesa y menta
Pastel nupcial “Sacher” con cremoso de frutas rojas y grosella fresca

Bodega

Vinos blancos: Clos Montblanc Chardonnay D.O. Cuenca del Barbera
Vinos tintos: Clos Montblanc Único Merlot D.O. Cuenca del Barbera
Cava: Reserva Nature – Clos Montblanc

*Ver promoción: “**Todo Incluido Menú de boda** ” los extras que incluye.