



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 especias (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, vermouths, 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

Masia Les Garrigues

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.