



## Menú de bodas

Precio: 70,00€

### Aperitivos

Tronco de merluza vieira y langostinos con salsa verde  
Rape negro con langostinos al aroma de azafrán  
Suprema de mero con muselina de ajos tiernos con viera y langostinos  
Parrillada de pescado y marisco (merluza, sepia, gambas, cigalas y langostinos)  
Bogavante (gamba, langostino, cigala)

### Sorbete

Sorbete de limón de Gandía  
Sorbete de mojito  
Sorbete de mandarina de Soyer  
Sorbete de pommes gran smith plan de urgell

### Plato principal

Medallones de meloso de cerdo ibérico al aroma de hinojo  
Paletilla de cordero lechal al horno  
Timbal de cabrito con reducción de vino de la zona del valle del río cuervo  
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde  
Confit de pato con frutas rojas y manzana confitada del Urgell

### Postres

Mousse de mandarina con salsa de cítricos con leche  
Tarta sacher con crema inglesa  
Mousse de chocolate con leche con núcleo de praline de avellanas  
Nuestra versión de ferrero rocher" Biscuit glacé de crema catalana  
Mouse de fresones y mascarpone

### Bodega

# Lo Racó d'en Carles

---

Aguas, cafés, licores, decoración floral