

Menú Còctel

Precio: 105,00€

Menú informal, espontáneo y pensado para celebraciones a pie derecho, especialmente en exteriores.

Incluye una selección de aperitivos fríos y calientes, rincón del vermut, tabla de ibéricos, dulces, pastel de boda y bodega.

Aperitivos calientes:
Risotto de gorgonzola y pera, croquetas de queso coulant, croquetas de verduras asadas, patatas artesanas La Deu de Olot, minitwister de langostino y rape con cava de jengibre, raviolis crujientes con chutneys, ravioli de cebolla dulce con butifarra de perol, ravioli de gamba roja, ravioli de cordero con romero, minihamburguesa de Wagyú con brie y bacon, y cazuelita mediterránea de fideuà de tinta negra.

Aperitivos fríos:
Mochi de foie con manzana y cebolla caramelizada, tartar de salmón marinado con eneldo y alcaparras, esqueixada cremosa con brandada y mousse de lentejas, boquerones con salmorejo, rocher de tres quesos con crispy de frutos secos y tartaleta de escalivada con olivada y nueces.

Rincón del vermut:
Vermuts, sifón, surtido de olivas y encurtidos, chips de patata y verduras.

Tabla de ibéricos:
Jamón de bellota, lomo, longaniza y chorizo. Opción de pata al corte con maestro cortador, con suplemento.

Dulces:
Macarons variados y pastel de boda a elegir.

Bodega:
Vino blanco Muscat, vino tinto Cabernet Sauvignon, cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva, refrescos, cervezas, vermuts y agua mineral.