

Menú Fantàstic

Precio: 120,00€

Nuestro menú clásico para boda: aperitivo en el jardín, banquete, pescado, carne, sorbete, pastel de boda y bodega.

Aperitivo:
Petit four de salmón marinado con eneldo y alcaparras, tartaleta de huevo de codorniz con crujiente de jamón ibérico, esqueixada cremosa con brandada y mousse de lenteja, minimandonguillas con crema de curry, farcellet de pularda con cremoso de coco, brocheta de gamba langostinera con piña y tomate confitado, patatas artesanas La Deu de Olot rellenas de carne, pulpo a la plancha con sal gruesa de pimentón, hamburguesa de Wagyú con brie y bacon crujiente, cucurucho de calamares a la romana bicolores, gambas al ajillo con aceite de oliva argudell, cazuelita mediterránea de fideuà de tinta negra y risotto de gorgonzola con pera.

Rincón del vermut:
Vermuts, sifón, olivas, encurtidos, chips y berberechos. Barra libre de vinos DO, refrescos, cervezas y cava durante el aperitivo.

Pescado a elegir:
Suquet de bullabesa de rape y gamba roja, lomo de bacalao de Islandia en salsa de naranja, rodaballo salvaje a la brasa con pil pil ahumado, suprema de corball rellena de gamba y cigala, o lubina con velouté de verduras y alcachofa.

Carne a elegir:
Paletilla de cabrito ampurdanés asada a baja temperatura, canelón XXL de confit de pato y foie con bechamel, solomillo de ternera Origen Girona con Pedro Ximénez, meloso de ternera con crema aterciopelada de boniato, o cochinillo ibérico con mostaza antigua y miel de Alberes.

Sorbete y pastel:
Sorbete a elegir entre mojito, fresa-albahaca, mango o manzana verde. Pastel de boda a elegir entre Rocher, Massini, Fraiser, Sol de maracuyá, Red Velvet o Cúpula de chocolate.

Bodega:
Vino blanco Muscat, vino tinto Cabernet Sauvignon y cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva.