

Menú El Pa Volador

Precio: 150,00€

Nuestra propuesta más completa: aperitivo de autor, banquete en el Palau dels Vents, pescado, carne, sorbete, pastel, bodega y barra libre de bebidas incluida.

Aperitivo frío:
Petit four de salmón marinado con eneldo y alcaparras, piruleta crujiente de quesos con finas hierbas y frutos secos, paté de bacalao de Islandia confitado con miel y naranja, bombón de gamba roja con parmesano y aguacate, sardina ahumada del Cantábrico con ajoblanco y lima, piña caramelizada con jamón de pato, degustación de steak tartar de ternera Origen Girona, mejillones en escabeche de verduras con toque cítrico y cornets de ensaladilla rusa de la huerta con bonito.

Aperitivo caliente:
Brocheta de pulpo a la gallega con sal de pimentón dulce, cucurucho bicolor de calamares a la romana hechos en casa, minihamburguesa de ternera Wagyú con cebolla y bacon, gambas al ajillo con aceite de oliva argudell, farcellet de pularda con cremoso de coco, cazuelita mediterránea de fideuà de tinta negra y patatas artesanas La Deu de Olot rellenas de carne.

Pescado a elegir:
Suquet de bullabesa de rape y gamba roja, lomo de bacalao de Islandia con naranja y espinacas, rodaballo salvaje a la brasa con pil pil ahumado, suprema de corball rellena con ajoblanco marinero, o lubina con velouté de verduras y almendras.

Carne a elegir:
Paletilla de cabrito ampurdanés asada a baja temperatura, muslo de pato asado con frutos rojos y foie, solomillo de ternera Origen Girona con Pedro Ximénez, meloso de ternera con crema aterciopelada de boniato, o cochinillo ibérico con miel de las Alberes y tomillo.

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

Bodega:
Vino blanco Muscat, Cabernet Sauvignon, cava Pere Ventura Tresor, aguas minerales y barra libre de bebidas incluida.

Formato Signature con aperitivo en el jardín, banquete en el Palau dels Vents y pastel de boda.