

Menu Cóctel

Precio: 110,00€

El aperitivo

Shots de gazpacho de cerezas de torrelles con coulis de mango
Brioix de semillas de amapola con tártara de gambas
Tejas con humus de remolacha con aceite de menta
Corte de jamón ibérico en viruta sobre pan de chapata con tomate y aove ahumado en haya
Piruletas de langostinos con marinado suave y salsa cóctel
Bombón crocante de foie con mermelada de pimientos km. 0
Focaccia de verduritas de temporada con queso de cabra a la miel y semillas de chía
Wrap de confit de pato, dados de mango, mézclum de temporada y cebollita morada
Samosa artesanal de ternera al curry de indias
Mini burguer de ternera en pan de sésamo con queso brie y cebolla caramelizada

Show cooking

Fideuà la marinera con alioli suave de gambas
Salad bar: xatonada de Sitges, thai de langostinos marinados, perlas de mozzarella y salmón, perlas de queso de cabra caramelizado a la miel, risotto cremoso de setas, queso añejo, grana padano y peras, huevos estrellados con patatas, cebolla caramelizada, girgolas, portobello y jamón ibérico, esparracada de butifarra de perol de girona
Surtido de quesos europeos con mermeladitas y panecillos: 7 variadades
Gyoza buffet: desde las originales vaporeras de bambú y una olla de agua hirviendo hacemos un surtido de gyozas veggies, de langostinos y de pollo y col china
Greenpoint: humus de pimientos escalivados, taboulé oriental con cítricos, vol au vent de shitakes al ajillo, bastones de berenjena con miel y lima y nachos con guacamole casero
Tartar buffet: montamos al momento tartar de salmón y de ternera gallega y se escogen los acompañamientos: plumas de pan, alcaparras, huevo duro... (+4, 4€ pp)
Jamón al corte: jamón Sánchez Romero Carvajal 5J al corte con pan de coca, picos y regañás. Paletilla (+500€), jamón (+945€)
Bbq de chuletón gallego (+6, 4€ pp)
Sushi time: corte al momento de hosomakis, california rolls, y niguiris acompañados de soja, sésamo

y wasabi. 3 piezas pp (+5 pp)

Los postres

Red velvet con virutas de fresa

Sacher con recubrimiento de chocolate blanco

Sacher con mermelada de frambuesa

Carrot cake con canela classic

Masini condal con mascarpone, chocolate y virutas de chocolate blanco