MENÚ NUPCIAL B

Precio: 95,00€

_____ Menú Nupcial B _____

Aperitivo Nupcial 12 platos + Buffet de Arroz o Fideua

+ + +

Plato Principal (elegir uno) **:**

Lomo de bacalao con muselina de manzana y miel sobre tomate confitado

Lingote de ternera sobre crema de manzana y salsa oporto 7.14

Entrecote de ternera al Horno de carbón de encina .14.

+ + +

Sorbete Nupcial : mojito, mandarina o limón

+ + +

Tarta Nupcial (elegir una)

Tarta Massini * Crumble de Chocolate * Tiramisú

+ + +

Servicio de cafés e Infusiones

Bodega Nupcial:

Vino Blanco Samerola Blanc de Blancs, D.O. Terra Alta (garnacha blanca/macabeu/moscatell)

Vino Tinto D'Almos Surcus Joven D.O. Montsant

Cava Brut Nature Pere Bernada

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

MENU NUPCIAL B: 95 € IVA IVA inc. por comensal

APERITIVO NUPCIAL 12 PLATOS + BUFFET

Bebidas del aperitivo

Vermut Izaguirre Blanco y Negro, Cerveza San Miguel y Alhambra, Refrescos, Vino DO Catalunya Blanco, Rosado y Tinto, Cava Brut Nature, Zumos y Agua mineral

Aperitivos Fríos

Chips de verduras (Yuca, boniato, remolacha, zanahoria) 1 p.p. .1.

Montaditos de Jamón Ibérico .1.

Chupito de crema de temporada 1 p.p.

Cucharita de Tartar de salmón de Islandia 1 p.p. .1.4.6.

Mini tosta con queso brie y miel 1 p.p. .7.8.

Brocheta de tomate seco, mozarrella y Pesto genovés .3.8.

Aperitivos Calientes

Croquetas de jamón ibérico 2 p.p. 1.3.7

Stick de gambas con miel picante 1

Brocheta de pulpo y patata 1 p.p 4

Mini búrguer de ternera con queso 1 p.p. 1.4.7.10

Bao de Pulled Pork con salsa kimchi 1.14.

Buffet a elegir:

Arroz del señorito de la Masia 2.4

ó

Fideua con all i oli 1.2.4.12

Alergenos: 1. Cereales gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevo, 4. Pescado, 5.Cacahuetes, 6. Soja, 7. Leche, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10.Mostaza, 11. Sésamo, 12. Moluscos, 13. Altramuces y 14. Sulfitos