# Menú Nupcial Nº3

Aperitivo de Bienvenida

Primer plato

Tournedo de rape y langosta con almejas y perlas de patata en suguet
Makis de magret de pato i foie gras con mezcla de ensaladas y frutos rojos a la vinagreta de higos y riesling
Popieta de calabacín rellena de espalda ibérica asada en su jugo con yuca y plátano macho fritos con su crujiente

Rompe gustos

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis
Granizado de cítricos y zanahoria con helado de yuzu y hoja de menta
Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

Segundo plato

Medallones de solomillo de ternera D.O. Girona con foie poêlé, reducción de vermut, con hojaldre relleno de crema de puerro y espárragos trigueros
Pluma ibérica a la brasa con salsa de pimienta de Jamaica y trufa, gratén de patata y boniato, escalonias y atadillo de beicon y trigueros
Medallones de lomo bajo Black Angus sobre cordón de mostaza antigua con payasón de patata y atadillo de beicon y trigueros

Tarta Nupcial

Bebidas

Selección de vinos y cava
Aguas Minerales
Café Moka - Selección de Licores

**Solicita tu presupuesto para saber precio...**