



Menú 2

Precio: 105,00€

Aperitiu Mas Gelat

Entrante a escoger:

Coca crujiente con setas de temporada y gambas de Palamós

Ensalada de contrastes con virutas de foie y jamón de pato

Bullabesa con Perlas de Aceite y Romesco, con mejillones, rape y langostinos

Parmentier de plancton, vieiras, langostinos a la brasa y bouquet de ensalada de contrastes y frutas

Plato principal a escoger:

Cabrito rustido y confitado a baja temperatura con salsa de miel y finas hierbas

Texturas de pato a la naranja con setas del tiempo

Filete de ternera de Girona con salsa de trufas y manzana caramelizada

Espalda de cabrito al horno con chips de verdura crujiente

Rape envuelto con panceta ibérica, langostinos y almejas

Prepostre a escoger:

Copa helada de mojito

Copa helada de mandarina y menta

Copa helada combinada

Pastel nupcial a escoger:

Red Velvet

Naked Cake

Pastís de cítricos

Bodega:

Variedad de vinos y cavas, a escoger previamente el día de la degustación

Aguas minerales

Cafés, Petit Fours y Copa de Licor

Mas Gelat

Precio: 85€/pax