



Menú 1

Precio: 89,00€

Aperitivos

- Coca de calabacín
- Croquetas de gallina
- Ostras del Delta del Ebro al cava gratinados
- Tostada de queso fresco, aceituna negra y anchoa
- Quiche lorraine de gamba y calabacín
- Jamón york y piña
- Gamba y mezclum
- Cangrejo y manzana
- Salmón con huevo hilado
- Brocheta de calamares con espuma de alioli
- Brocheta de magret de pato y queso de cabra
- Brocheta de langostino crujiente con torrezno
- Cuchara de atún marinado con soja
- Cuchara de brandada de bacalao con pimiento asado
- Tostada de pasas con foie de pato y mermelada
- Salmón marinado al eneldo y aceituna negra
- Risotto de boletus
- Sorbete de cítricos
- Sorbete de verduras y mango
- Gambas de Palamós a la plancha
- Jamón ibérico con pan de chapata y tomate
- Buffet de quesos catalanes con panecillos de pasas
- Huevos de codorniz con tostadas de sobrasada

Plato principal

Meloso de ternera con parmentiere de verduras y setas braseadas

Postre

Chupito de cítricos (naranja, limón y mandarina) con distintas texturas

Pastel

Pastel de biscuit glacé con turrón y chocolate amargo

Cafés

Bodega

Vino blanco SEPO D. O. Alella

Vino tinto SANTES D. O. Montsant

Cava Brut Ecológico Mont - Ferrant