Menú 5

Precio: 112,00€

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

Primer plato

Lubina al horno con patata bufet

Plato principal

La Vila Masramon

Filete de ternera con foie, reducción de Pedro Ximénez y un crep de risotto de Idiazábal

Postre

Chupito de fruta de la pasión con granizado de manzana verde

Pastel

Mousse de limón con frutos rojos

Bodega

Vino blanco Martín Códax D. O. Albariño
Vino tinto SANTES D. O. Montsant
Cava Pere Ventura Brut Reserva