



## Menú 3

Precio: 103,00€

### 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

Dorada con salsa de puerros, langostinos y verduras

### Plato principal

Pato de payés de Girona asado al horno con romero y salsa de vino

## Postre

Sorbete de fresas del Maresme con frutos rojos

## Pastel

Mousse de maracuyá y manzana verde y chocolate con leche

## Cafés

## Bodega

Vino blanco Sepo D. O. Alella

Vino tinto Santes D. O. Montsant

Cava Brut Ecológico Mont - Ferrant