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