

Menú 4

Precio: 108,00€

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
Cucurucho con mejillón escabechado
Gambas de Palamós a la plancha
Jamón ibérico con pan de chapata y tomate
Mini hamburguesa de ternera con sésamo
Cucurucho con guacamole y salmón marinado
Bufet de quesos catalanes con panecillos de pasas
Huevos de codorniz con tostadas de sobrasada

Primer plato

La Vila Masramon

Ensalada de cigalas con espárragos verdes, habitas y piñones con una vinagreta de salvia

Plato principal

Cordero asado del Cabrarès al horno

Postre

Sorbete de limón con mango y jardín de frutas

Pastel

Mousse de chocolate con naranja y chocolate con leche

Cafés

Bodega

Vino blanco Sepo D. O. Alella
Vino tinto Santes D. O. Montsant
Cava Brut Ecológico Mont - Ferrant