



Menú Adulto Boda

Precio: 84,70€

Aperitivo de bienvenida

Sorpresa de verduritas
Tostada de escalibada con anchoas
Montadito de salmón con puntas de espárragos
Tostadita de foie con ciruela
Cucharita de mejillones en escabeche
Brocheta de pollo yakitori
Palito de gamba y sésamo
Monedero vegetal
Mignonettes de pichón
Montadito de gulas del norte al ajillo

En buffet

Surtido de ibéricos con pan con tomate
Tabla de quesos con frutos secos y membrillo artesano
Surtido de marisco: mejillones, langostinos, cigalitas
Caracoles de mar acompañado de varias salsas
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao
Chipirones en salsa americana
Fideuá negra con romesco

Entrantes

Ensalada de langostino y rape con salsas frías y brotes de la huerta
Timbal de escalibada con bacalao y anchoas ahumadas
Mil hojas de pulpo con gambas y mejillones con vinagreta de verduras
Ensalada de ibéricos y virutas de foie con vinagreta de frutos secos
Salteado de setas de temporada con vieiras y langostinos

Hotel Sol Costa Daurada

Terrina de frutos del mar con tomate confitado

Pescados

Suprema de bacalao con alioli de membrillo y verduritas asadas

Lubina salvaje con vinagreta de tomate

Brochetas de rape y vieiras con salsa americana

Lomo de merluza en salsa verde con trigueros, almejas y langostinos

Rape en salsa verde con langostinos (3,00€ supl.)

ó

Carnes

Paletilla de cordero braseada con patatas al aroma de romero

Escalopines de solomillo de ternera con salsa de setas y milhojas de patatas (5,00€ supl.)

Solomillo ibérico sobre camita de verduras y patatas con salsa de trufa negra (4,00€ supl.)

Confite de pato con salsa de vino tinto, puré de manzana y cebollitas caramelizadas

Sorbetes opcional 5,00 euros / persona

Tarta nupcial y postre (la tarta nupcial y el postre se sirven en un plato)

Tarta massini con culis de mango tulipa de chocolate y helado de plátano y tiramisú

Tarta de ananás con helado de naranja sanguina y mango con culis de frutos rojos

Tarta estallidos de chocolates en dos texturas con vasito de chocolate almendra y helado de mango
y manzana ácida

Tarta de frutas del bosque con culis de piña y vasito de chocolate y helado de chocolate blanco y
ron con pasas

Vino Blanco

Viña Sol, D.O. Penedés(Supl.2,00€)

Conde de Caralt, D.O. Penedés (40% Macabeo,30% Xarel.lo,30% Parellada)

Conde de Leizao, D.O Rioja (Afrutado con aromas cítricos, 12,2º)

Vino Tinto

Conde de Caralt Semi Crianza D.O Penedès (60% Tempranillo, 30% Garnacha, 10% Monastrell)

Conde de Leizao Crianza, D.O. Rioja (13,2º)

Hotel Sol Costa Daurada

Flor del Montsant, D.O. Montsant (Tinto Joven 13,5° con Cariñena/Mazuelo, Garnacha Negra)
Marques de Cáceres Crianza, D.O. Rioja (Supl. 2,00€)

Cava

Conde de Caralt Brut
Castellblanch Extra Brut
Freixenet Extra Brut (Supl. 2,00€)
Codorniu 1551