



Boda a la carta

Precio: 160,00€

Copa de bienvenida

Snacks (a escoger 2 referencias)

- Cacahuets de wasabi
- Crujiente de parmesano
- Crujiente de olivada
- Crujiente de tomate y orégano
- Milhojas de queso azul y nueces
- Milhojas de sobrasada y sésamo

Aperitivos fríos (a escoger 5 referencias)

- Ssam de tartar de tomate con ajo negro
- Mini tatin de berenjena con salsa sumiso
- Gazpacho andaluz con picadillos
- Crema de almendras con anguila ahumada y manzana
- Corneto de tartar de atún con mayonesa de ajo negro
- Ceviche de gamba
- Tostada con anchoa y tomate cassé
- Blini de salmón marinado y sus huevas con cremoso de miso
- Coca de cristal con jamón ibérico
- Tartar roll de vaca
- Terrina de foie con manzana cítrica
- Wrap de roast beef con salsa cremosa de barbacoa

Aperitivos calientes (a escoger 5 referencias)

- Croqueta de ceps trufada
- Falafel de remolacha con crema agria de hierbas
- Nuestra patata brava
- Brioche trufado planchado

Capuchino de calabaza con espuma de ceps
Langostino crujiente y salsa tonkatsu
Pincho de pulpo con papada
Corneto de camarones fritos con picada catalana
Canelón de marisco con bechamel de coral
Mini hamburguesa con foie y cremoso de manzana
Planchado de pato con mayonesa hoisin
Taco de cochinita pibil

*Añadir aperitivo frío o caliente: suplemento +3,50 €/persona

Estaciones consofia (a escoger 2 referencias)

Estación de vermutería

Berberechos
Mejillones
Boquerones
Aceitunas
Gildas
Patatas chips

Estación de ensaladas

Xató
César
Caprese
Waldorf

Estación de dipear

Hummus
Guacamole con nachos
Baba ganoush

Estación de quesos

Manchego
Idiazábal

Stilton

Serrat

Guarnición de frutos secos, mermelada de aceite y cañas de pan feo

Estación de embutidos ibéricos y catalanes

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Morcón ibérico

Longaniza

Butifarra catalana

Sobrasada

Estación de salmón

Blini de salmón ahumado con mayonesa de miso

Steak tartare de salmón

Salmón marinado

Estación de arroz

Arroz seco de gamba con emulsión de citronela

Estación de fideuá

Fideuá de espárragos verdes y trompetas de la muerte

*Añadir estación: suplemento +8,00 €/persona

Estaciones consofia premium

Estación de ostras

Supl. + 4,00 €/unidad + 6,50 €/2 unidades

Ostra fine de claire y ostra gallega al natural, con limón con aliño de manzana y pepino

Estación japonesa

Supl. + 9,00 €/persona (3 unidades por persona)

Selección de sushi, maki y nigiris

Estación cortador de jamón

Supl. 1200 €/pieza entera

Estación de jamón ibérico con cortador, servido con pan con tomate

Degustación del chef (a escoger 1 referencia)

Risotto de boletus

Canelón de marisco con bechamel de coral

Meloso de ternera con patata y setas

Pulpo a la brasa con causa limeña

*** Añadir degustación del chef: Supl. +5,00 €/persona**

Entrantes (a escoger 1 referencia)

Ensalada de verduritas y queso ricotta con vinagreta cítrica

De setas y pistachos

Crema de alcachofas confitadas con setas salteadas y virutas

De jamón ibérico

Coca de cangrejo real con verduras encurtidas y emulsión

De salsa tártara (supl. + 4 €/pp)

Bogavante con puerros crujientes y emulsión cremosa de salsa bearnesa (supl. + 6 €/pp)

Nuestro ceviche de corvina con cremoso de aguacate y emulsión de leche de coco

Bullabesa de rape y gamba roja con tostada crujiente de

Rouille (supl. + 4 € / pp)

Terrina de foie de pato con chutney de mango y vinagreta de pistachos

Canelones de carne asada con bechamel trufada y jugo de carne

Principales (a escoger 1 referencia)

Lubina asada con puré de apio nabo, salsifíes salteados y jugo de sus espinas

Tradicional suquet de rape y gamba roja con picada catalana

Merluza y almejas en salsa verde con cebollitas y patatas confitadas

Rodaballo asado con puerros confitados, setas y salsa beurre blanc

Nuestro mar y montaña de pollo de corral con gamba roja y picada catalana

Solomillo de ternera con lingote de patata trufada, setas y dúo de salsas
Meloso de ternera con cremoso de patata trufada, setas y salsa de carne
Paletilla de cordero lechal con puré de zanahoria, mini espárragos y jugo de carne
Cochinillo confitado con texturas de zanahoria, cebollitas confitadas y jugo de carne

Postres ligeros (a escoger 1 referencia)

Texturas de limón
Piña colada
Limón, apio y albahaca
Mojito versión 2.0
Consomé de frutos rojos con espuma de yogur y helado
De fresas

Estación mini repostería (Supl. por cambiar “Postres Ligeros” por “Estación Repostería”: +12 €/persona)

Vasito de macedonia con crema agria
Naranja en tres texturas
Cremoso de chocolate con cítricos
Pop dot de chocolate blanco
Babá al ron con chantilly
Lemon pie
Pastel de zanahoria
Mousse de vainilla con crujiente de avellana
Buñuelos de viento con crema de vainilla
Coca de chocolate

Tartas nupciales (a escoger 1 referencia)

Massini
Sacher de frambuesas
Bubó marfil
Jade
Frescor
Opera bordeaux
Xabina
Bubó xoco deluxe
Noisette

Namelaka vainilla y tonka

Loreak babylon