



## Boda a la carta

Precio: 160,00€

### Copa de bienvenida

#### Snacks (a escoger 2 referencias)

Cacahuetes 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 prémium**

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 espigas

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 fresones

## 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