



## The Wedding. Pack 1

Precio: 110,00€

### Bienvenida

Limonada rosa

Patatas chips

### Aperitivos fríos

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate y perlas de aceite de oliva

Ensalada de mousse de burrata y tomate confitado

Esferas de foie con pistacho, almendras y cacao

Brioche de langostinos y con mayo de sriracha y cebollino

Rollito de pastrami con mostaza de eneldo, pepinillo y rucula

### Aperitivos calientes

Falafel de verduras con salsa tahini y semillas de calabaza

Crujiente de patata y pulpo con mayonesa de pimiento de la vera

Brocheta de pollo en teriyaki de tamarindo

Mini bao pulled pork

Ravioli crujiente de secreto ibérico y cebolla con reducción de su jugo y vino dulce

### Las tapas

#### Aperitivos showcooking

La croquetería (4 sabores a escoger)

La fideua (con alioli de pimiento ahumado)

#### Plato principal (escoger 1, servido en mesa)

Lomo de merluza con pure de guisantes, yogur, menta y pisto de verduras

Magret de pato con salsa de naranja y puerros en 2 texturas

Secreto ibérico confitado en salsa de pera y vino con ensalada de zanahoria marinada

Solomillo ibérico con salsa de chimichurri y patatas baby al romero

## Postres

Surtido de mini postres (3 por persona)

## Bodega

Agua mineral

Agua con gas

Refrescos variados

Vino Blanco Selección del Sumiller / Verdejo.

Vino Tinto Selección del Sumiller / DO Montsant - Coca i Fito.

\*Mínimo 80 comensales / para grupos más pequeños, consultar precio.