Menú de boda todo incluido

Precio: 150,00€

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

"Xuxosant" de mortadela de Bolonia
Mini corneto de bacalao con polvo de olivas de Aragón
Sashimi de lubina con leche de coco
Tartar de chuletón en brioche y cebolla encurtida
Paté casero de membrillo cremoso
Crostini de tartar de fuet y trompeta negra

Aperitivos calientes

Croquetas de chorizo gallego y huevos con puntilla
Zamburiña gratinada rellena de puerro
Lágrimas de bacalao de pavía con romesco
Mini burger de butifarra y alioli de setas
Brocheta de pescado y langostino
Albóndigas guisadas con romesco

Estaciones

Jamón ibérico de campo 50% bellota
De quesos nacionales (queso manchego tierno, queso Idiazabal con D.O, queso de cabra, queso de cabrales con D.O. en crema)
De embutidos catalanes (bull blanco de Camprodón, bull negro de Camprodón, butifarra catalana, secallona de Vic)
Fideuá de mejillones con calamares y gamba arrocera

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino blanco D.O. Rueda Legaris verdejo

Abba Garden Hotel

Vino tinto D.O. Rioja Viña Pomal crianza
D. O cava Anna de Blanc de Blancs
Cafés e infusiones

Primeros

Esfera de salmón marinado con relleno de setas y gambas con vinagreta de almendras y puerro crujiente
Raviolis de marisco con salsa de cava con caviar, y alcachofas marinadas
Carpacho de rape alangostado con mahonesa de yuzu y pico de gallo con aguacate
Crema de ceps con popieta de gallo albardado
Canelón de rabo de ternera con bechamel de cebolla pochada y virutas de Idiazabal
Ensalada de gambitas con muslos de codorniz escabechada con múrgulas

Segundos

Pescados

Suprema de rodaballo sobre guiso de shitake y salsa de riestling
Lubina acuariana sobre guiso de habitas al jamón con su rustido
Bacalao confitado sobre crema de patata y guiso de calamares en su tinta

Carnes

Confit de pato con peras especiadas y salsa ratafía
Meloso de ternera sobre trinxat de la Cerdanya y verduritas
Delicia de cordero sobre cremoso de morcilla suave y manzana
Medallones de solomillo ibérico con farçellet de espárragos y salsa Oporto

Postre

Tarta Sacher
Selva negra
Pastel de crema catalana
Tarta de queso y pistacho
Miga de chocolate negro con inglesa y su helado de choco blanco