Menú Glass Tent 2027 - Sábados noche

Precio: 147,00€

Aperitivo

Jamón ibérico
Coca de pan con tomate
Vasito de tomate natural, queso fresco y albahaca
Cebiche de pescado, cilantro y crema de aguacates
Anchoas del Cantábrico con mosaico de escalivada
Cazuelita de foie con miel de caña
Camembert rebozado con mostaza dulce
Sashimi de atún con wasabi y soja
Langostino crujiente con infusión de coco/curri/lima
Croquetas de setas y mayonesa suave de perejil
Planxado de queso brie y trufa negra
Huevos estrellados con pancetta ibérica
Fideuá de marisco con all-i-oli
Arroz de campo

Bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos

Medio bogavante braseado con hojas verdes y vinagreta de su coral
Lasaña fría de alubia perona, langostinos y mahonesa ligera de marisco
Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas
Paupiettes de lenguado y langostinos salsa de almendras y cava
Coca crujiente de verduritas con langostinos grillé y cordón de romesco
Crema fría de melón Cantaloup, langostinos y virutas de jamón ibérico
Nuestro cóctel de gambas con piña natural y salsa rosa
Foie de pato mi-cuit, con manzana salteada, vainilla y vinagreta de caramelo
Timbal de patatas confitadas con perol y salsa de seta

Espai Can Pagès

Frío/caliente de calamarcito, pancetta confitada a baja temeratura y escarola arromescada

Segundos platos

Solomillo de ternera Rossini con foie fresco y salsa de trufa
Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, crujiente de patata y salsa de vino de garnacha
Espalda ibérica a baja temperatura, gratén de patatas y salsa de setas
Meloso de ternera, su jugo, parmentier trufada y verduras cruijentes
Magret de pato con coulis de frutos rojos y albahaca
Timbal de cordero lechal confitado 12 horas con manzana y salsa de miel romero
Rape con costra picada y puré de aceite virgen
Suprema de merluza con refrito de ajos tiernos, jamón ibérico y cremoso de piquillo
Corvina planchada con fideos de calamar y emulsión de escalivados
Cochinillo “sin trabajo” con salteado de verduras silvestres y salsa de vino rancio

Sorbetes

Sorbete de mandarina
Sorbete de limón
Sorbete de mojito
Sorbete de piña
Sorbete de mango
Sorbete de manzana

Tartas nupciales

Milhojas de chocolate
Chibout de naranja
Lingote de chocolate con avellanas
Chocolate blanco con fruta de la pasión
Milhojas de vainilla con chocolate
Massini de nata y trufa
Queso fresco con fresitas silvestres

Qué incluye el precio

2 horas de barra libre
Dj
Animación y entretenimiento para el invitado durante el banquete

Espai Can Pagès

Decoración integral de la finca con mobiliario estilo rústic vintage
Material decorativo tal como pizarras, indicativos, marcos para fotos, espejos,...
Flores naturales en toda la finca
Mantelería, vajilla,
Montaje de comedor
Banquete al aire libre (temporada)
Baile al exterior estilo verbenero (temporada)
IVA
SGAE/AGEDI

Precio: 125,00€.