



Menú Vintage 2025 - Sábados y domingos al mediodía

Precio: 127,00€

Aperitivo

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Vasito de tomate natural, queso fresco y aceite de albahaca

Tartaleta de foie con maíz crujiente y miel de caña

Anchoas del Cantábrico con mosaico de escalivada

Camembert rebozado con mostaza dulce

Mini croquetas de asado

Flor de salmón con aceite de vainilla y lima

Brocheta de pollo teriyaki

Planchado de brie y trufa

Fideuà de marisco con alioli

Arroz de campo

Barra de bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters.

Primeros platos

Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas

Carpaccio de salmón, aguacate con aceite de hierbas frescas y cítricos

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa de setas

.Canelón XXI de brandada de bacalao con cremoso de piquillos y pesto

Terrina de pan con tomate, mató, anchoas y olivada

Ensalada de queso de cabra caramelizado, jamón de pato ahumado y vinagreta de nueces

Segundos platos

Meloso ibérico con parmentier de patata y salsa catalana
Jarret de ternera a baja cocción y salsa de vino garnacha
Confit de Canard con salsa de melocotones y parmentier
Suprema de vacalao con concassé de tomate, ceps y espárragos trigueros
Solomillo de ternera Rossini con foie y salsa de trufa (supl. 5,00€)

Tartas nupciales

Milhojas de chocolate
Chiboust de naranja
Chocolate blanco con fruta de la pasión
Massini de trufa y nata
Lingote de chocolate con praliné de avellanas
Milhojas de vainilla con chocolate

Qué incluye el precio

2 horas de barra libre
Dj
Animación y entretenimiento para los invitados durante el banquete
Decoración integral de la finca con mobiliario estilo rústic vintage
Material decorativo tal como pizarras, indicativos, marcos, espejos...
Flores naturales
Mantelería, vajilla,
Montaje de comedor
IVA
SGAE