Cóctel largo con plato principal en mesa 2027

Precio: 147,00€

Aperitivo en el jardín

Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo
Esqueixada de bacalao con pico de gallo de albahaca
Cucharilla de salmón con aceite de vainilla y lima
Tostadita con tartar de escalivada y anchoa del Cantábrico
Chistorra crujiente con guacamole, miel y quicos en polvo
Cazuelita de foie con miel de caña
Biquini de sobrasada y membrillo
Mejillones al vapor con coco y jengibre
Langostino en gabardina de panko y mayonesa de romesco
Croquetas de setas con mayonesa suave de perejil
Brocheta de pollo satay con cacahuetes picantes

Los bufets

Jamón ibérico al corte
Rincón de la charcutería & quesos al corte
Fideuá de sepia con allioli
Huevos rotos con espárragos trigueros y trufa negra
Carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermuts

Plato principal a escoger

Timbal de cordero confitado 12 horas con manzana y salsa de miel & romero
Solomillo de ternera Rossini con foie y salsa de trufa +4,50€
Confit de Canard con asado de peras y cremoso de patatas
Meloso de ternera en su jugo con parmentier trufada y chips de verduras
Bacalao gratinado con alioli de miel
Tronco de merluza al horno con patatas confitadas y emulsión de escalivada

Espai Can Pagès

Tartas

Milhojas de chocolate con vainilla

Chiboust de naranja

Chocolate blanco con maracuyá

Chocolate negro con frambuesas

Massini de trufa & nata