



## Coco menú cerrado

Precio: 65,00€

### Aperitivos fríos

Chips de verduras con su vinagreta  
Dados de salmón marinado con textura de naranja  
Mini coca de verduras con butifarra negra y langostino  
Sorbete de vichyssoise con ceps y espárragos

### Aperitivos calientes

Mini croquetas de Idiazabal  
Mini croquetas de asado de la abuela  
Tosta de sobrasada y huevos de codornices  
Brocheta de pollo con verduritas y salsa de mostaza  
Buñuelos de rape con romesco  
Muslitos de codorniz marinadas con soja

### Buffet de bebidas

Agua mineral, zumo de naranja  
Refrescos, cerveza, bitters y tónica  
Martini blanco y Martini Negro  
Vino Tinto D.O. Cataluña  
Cava Brut Nature Hay monte

### Primero (a elegir)

Ensalada mar y montaña de pasta de verduras y variedades de lechuga con vinagreta de trufa.  
Raviolis de verduras y langostinos con bouquet de lechugas y salsa de marisco.

### Segundo (a elegir)

Lomo de bacalao con judías de "Santa Paz" con tomate concassés y olivada de Aragón.  
Confit de pato con salsa de setas y puré de higos.

## Pre-postre

Sorbete de limón con fresas y cava

## Postre

Pastel nupcial

"Cardinal" pastelito de nata con chocolate caliente

## Bodega

Synera Blanco (D.O. Catalunya)

Synera Negro (D.O. Catalunya)

Santa Mónica Bruto

Café o cortado

Carrito de licores

Servicio de agua y pan  
(IVA no incluido)