



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)