

Sparagaria experience

Precio: 145,00€

Escoge los 18 aperitivos

Jamón con pan de cristal, aceite, tomate y sal

Blinis de salmón con queso y miel trufada

Cucurucho de foie con cacao 70%

Melo mojito

Granizado de yuzu con pera y remolacha

Sandía impregnada

Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa

Las bravas de la huerta

Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados

Cucurucho de calamares, mayonesa y lima

Fajita de ternera, verduras y curry

Pan bao de carrillera de ibérico asada

Ceviche de ají amarillo

Heretat Casa Cordellas

Lobster roll (bocadillo de langosta)

Steak tartar

Navaja confitada

Dim sum teriyaki

Dumplings de puerro y gamba

Ceviche con leche de tigre

Mini hot dog

Tartar de tomate, albahaca y mozzarella

Aceituna variedad sparagaria

Tartar de atún, soja aliñada y emulsión de manzana verde

Bloody Mary con brocheta de berberechos

Alitas crujientes de pollo con salsa de tamarindo

Nuestro shawarma

Pollo yakitori

Cordero tandoori

Langostino con arroz verde vietnamita

Langostinos con kimchi y crujiente de gamba

Heretat Casa Cordellas

Tartar de salmón y aguacate

Tartar de atún y mango

Sándwich de hojaldre y foie

Ravioli trufado

Churro de manitas de cerdo y gambas

Mejillones en escabeche y emulsión escabechada

Entrantes

Ensalada de salmón, perfume de cítricos y láminas de foie

Vieiras asadas, crema de calabaza y aceite de trufa

Langostinos, vinagreta de mostaza y ensalada de brotes

Esponjoso de mar, coral y micromezclum

Crujiente de salmón, queso de cabra y reducción de cítricos

Sparagaria “Waldorf”

El principal

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con ratatouille de verduritas y fondo de asado

Secreto ibérico, crema de setas, chips y calabaza

Heretat Casa Cordellas

Lingote de pato, salteado de fresas con pimienta hoisin

Pato asado a baja temperatura, reducción de vino dulce y fruta blanca asada

Meloso de ternera con parmentier de patata y manzana asada

Merluza del norte en costra de setas, fondo oscuro y colmenillas

Lomo de lubina, tomates confitados caseros y patatas al romero

Merluza en jugo marinero, y nuestra mejor bullabesa

Bacalao pack soc y caldo de ajos negros

Los prepostres

Selección de distintos postres refrescantes

Daiquiri de moras, melo y mojito

Margarita de verduras y cítricos

Nuestra piña lavada, frappé de Baileys

Agua de coco con fresas, limón y curaçao

Pastelería conmemorativa

Bodega

Los vinos y cavas de la finca

Aguas minerales

Heretat Casa Cordellas

Escull els 18 aperitius

Pernil amb pa de vidre, oli, tomàquet i sal

Blinis de salmó amb formatge i mel trufada

Cornet de foir amb cacau 70%

Melo mojito

Granissat de yuzu amb pera i remolatxa

Síndria impregnada

Llagostins en crosta de quicos i escuma de maionesa

Les braves de l'horta

Mini pizza de formatgede cabra i confitura de pebrots rostits

Cornet de calamars, maionesa i llima

Fajita de vedella, verdures i curri

Pa bao de galta d'ibèric rostida

Cebitxe ají groc

Lobster roll

Steak tartar

Navalla confitada

Dim sum teriyaki

Dumplings porro-gamba

Cevitxe llet de tigre

Mini hot dog

Tàrtar de tomàquet, alfàbrega i mozzarella

Oliva varietat sparagaria

Tartar de tonyina, soja alinyada i emulsió de poma verda

Bloody mary amb broqueta d'escopinyes

Atells cruixents de pollastre amb salsa de tamarinde

El nostre shawarma

Pollastre yakitori

Xai tandori

Llagostí arròs verd vietnamita

Llagostins kimchy i cruxent de gamba

Tàrtar de salmó i alvocat

Tàrtar de tonyina i mànec

Sandvitx de pasta de full i foie

Heretat Casa Cordellas

Ravioli trufat
Xurro de manetes i gambes
Musclos en escabetx i emulsió escabetxada

Els entrants

Amanida de salmó, perfum de cítrics i làmines de foie
Vieires rostides, crema de carabassa i oli de tòfona
Llagostins, vinagreta de mostassa i amanida de brots
Esponjós de mar, coral i micromesclum
Cruixent de salmó, formatge de cabra i reducció de cítrics
Sparagaria "waldorf"

El principal

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura amb ratatoullie de verduretes i fons de rostit
Secret ibèric, crema de bolets, xips i carabassa
Lingot d'ànec, saltat de maduixes al pebre hoisin
Ànec rostit a baixa temperatura, reducció de vi dolç i fruita blanca escalivada
Melós de vedella parmantier de patata i poma escalivada
Lluç del nord en crosta de bolets, fons fosc i múrgoles
Llom de llobarro, tomàquets confitats a casa i patates al romaní
Lluç en suc mariner, i la nostra millor bullabessa
Bacallà pack soc i brou d'alls negres

Els prepostres

Selecció de diferents postres refrescants
Daiquiri de mores, melo i mojito
Margarida de verdures i cítrics
La nostra pinya bugada, frappé de Baileys
Aigua de coco amb maduixes, llimona curaçao

Pastisseria commemorativa

El celler

Els vins i caves de la finca
Aigües minerals