Menú 2 · Besos de Sal — Evocador y especial, para saborear vuestro gran día.

Precio: 109,00€

MENÚ 2

APERITIVOS · 12 variedades a escoger

Fríos:
• Tartar de salmón con aguacate y mango.
• Cono de queso de cabra con confitura de tomate.
• Vaso de gazpacho con virutas de jamón.
• Brocheta de melón con jamón.
• Mini caprese.
• Crujiente de escalivada con anchoas de L'Escala.
• Pan de cristal con jamón ibérico.
• Hummus con crudités en pan pita.
• Ensaladilla de ventresca con huevas de salmón.
• Mini brioche de mozzarella, rúcula y pesto.

Calientes:
• Cucurucho de fritura de pescado.
• Buñuelos de bacalao.
• Langostino en tempura negra.
• Espiral de langostino con coco y curry.
• Vaso de pulpo a la gallega.
• Brocheta de pollo teriyaki.
• Brocheta de ternera con verduras.
• Piruleta de cordero crujiente.
• Gyoza de cerdo y setas shiitake.
• Spring rolls de verduras y carne con sweet chilli.
• Surtido de croquetas.
• Tempura de verduras con mayonesa teriyaki.
• Cazuelita de gambas al ajillo.
• Wrap de pollo con aguacate.

PRIMER PLATO A ESCOGER

• Ensalada de tomates asados con queso de cabra.
• Carpaccio de gamba roja con alcaparras y lima.

• Burrata con variedad de tomates y albahaca.
• Esqueixada de bacalao con romesco.

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

• Carrillera de ternera con puré de patata y verduras asadas.
• Jarrete de ternera con puré de patata y verduras asadas.
• Lomo de merluza con almejas en salsa verde.
• Lenguado a la meunière.

POSTRES

Surtido de degustación de postres.

BODEGA INCLUIDA

• Perelada Cigonyes tinto, blanco y rosado, D. O. Empordà.
• Cava Gra Amar Brut Nature.

Posibilidad de complementar el menú con estaciones de quesos, embutidos, coctelería, arroces y fideuá.
Disponemos de menú infantil, menú vegano y adaptaciones especiales.