Menú nupcial

Precio: 190,00€

Aperitivo

Pan de cristal con jamón ibérico
Croquetas de jamón
Camembert empanado con mermelada
Huevos fritos de codorniz con fondant de sobrasada
Pan de cristal con anchoas de l'Escala
Mini hamburguesas con cebolla caramelizada
Chupito de gazpacho
Tostadita con foie
Langostinos en tempura
Fideuá con sepia
Mini taza de Vichyssoise
Patata brava

**Minimo 40 personas. Los aperitivos pueden variar su disponibilidad según la temporada. Incluye una barra con surtido de bebidas.

Entrante a elegir

Ensalada de tomates km0, cebolla de Figueras encurtida, burrata italiana, piñones tostados y albahaca
Coca de hojaldre con virutas de foie, anguila ahumada y manzana ácida
Carpaccio de gamba blanca con nueces de macadamia y jamón de bellota
Ensalada de jamón de pato con vinagreta de mostaza

Segundo a elegir

Bacalao con patata mortero, mermelada de tomate, brotes y caviar de arenque
Filete de lubina con verduritas salteadas al wok
Suprema de rodaballo al horno con patata panadera y jugo de asado (supl. €5/persona)
Dorada al horno sobre lecho de flor de tomate, patata y aceitunas
Kalamata meloso de ternera al vino tinto con tatín de manzana

Lechazo con salsa de maíz y coco (supl. €5/persona)

Filete de ternera con foie y salsa de Oporto (supl. €5/persona)

Cochinillo a baja temperatura con chutney de fruta (supl. €5/persona)

Prepostre

Sorbete de limón

Sorbete de “mojito”

Sorbete de mandarina

** Los platos pueden variar su disponibilidad según la temporada. El precio incluye aperitivo, un entrante, un segundo (pescado o carne), sorbete, selección de vino y cava, servicio de mesas, prueba de menú para 2, montaje, banquete, minutas.