



Pasión completa

Precio: 127,00€

Cóctel de bienvenida (1 hora)

Entrantes fríos

Brochetita de queso fresco con anchoas, tomate cherry y albahaca
Surimi de cangrejo chatka con caviar
Tortilla española con pimiento de padrón
Chupito de salmorejo y chupito de mango con foie

Entrantes calientes

Croquetitas de jamón
Cavalieri de york
Brochetita de pollo con miel y soja
Hojaldrillos de chistorra

Rincón del mar

Daditos de salmón marinado al eneldo
Langostinos cocidos en agua de mar
Espadita de sepia plancha
Brocheta de pulpo a feira
Taquitos de cazón adobado

Rincón del arroz

Paella parellada
Arroz negro
Fideua

Rincón de la sierra

Jamón serrano al corte
Caña de lomo

Chorizo ibérico
Salchichón ibérico

Rincón asiático

Verduras en tempura
Sushi
Sashimi
Cucharita de tartar de salmón al jengibre
Cucharita de gamba con cebolla confitada
Cucharita de confit de pato con pera
Opción de sushi wine (consultar precios)

Barra libre de refrescos, cervezas, vinos y cava de la región.

Menú

Entrante

Ensalada de pato en texturas

Primero

Fina crema de almendras con cremoso de foie

Segundo

Suprema de lubina al orio con gulas y chop suey de verduras de temporada

Sorbete

Daiquiri de fresa

Postre (a elegir)

Pastel de boda (a elegir)
Buffet de postres

Bodega

Agua mineral
Blanco Canals & Nubiola
Tinto Canals & Nubiola

Cava Segura Viudas Aria
Cafés y licores